SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

7

Cool-Zone Deep Fat Fryer SKF 2300 A1

(GB) (CY) **Cool-Zone Deep Fat Fryer**
Operating instructions

(RO) **Friteuză Calzone**
Instrucțiunile

(GR) (CY) **Φριτέζα-ψυχρών ζωνών**
Οδηγίες χρήσης

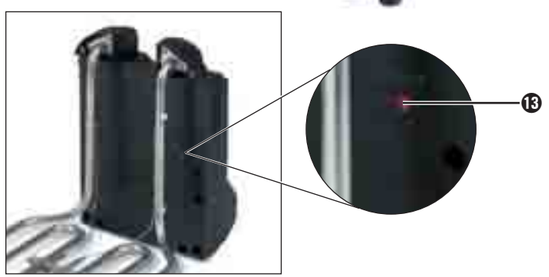
(HR) **Friteza s hladnim zonama**
Upute za upotrebu

(BG) **Фритюрник със студена зона**
Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH) **Kaltzonen-Fritteuse**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SKF2300A1-01/11-V1
IAN: 63853

SKF 2300 A1



CONTENT PAGE

Intended Usage 2

Safety instructions 2

Technical Data 3

Items supplied 3

Description of the appliance 3

Before the First Use 4

Low-Acrylamide Cooking 4

Frying 4

Preparation 4

Frying foodstuffs 5

Solid Cooking Fats 6

Timer 6

After Frying 6

Changing the frying oil or fat 7

Cleaning and Care 7

Tips 8

Home-made chips 8

Frozen Foods 8

How to remove undesirable after-tastes 9

Healthy Nutrition 9

Overheat Protection 9

Warranty and Service 10

Disposal 10

Importer 10

Table - Frying Times 11

Troubleshooting 12

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

Cool-Zone Deep Fat Fryer

Intended Usage

The deep fryer is intended for use in private households, for frying foodstuffs. It is not intended for use in commercial or industrial environments.

Safety instructions

⚠ *Risk of electrical shocks.*

- Connect the appliance to a mains power socket delivering a voltage of 230 V ~ 50/60 Hz.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.

Never submerge the operating/heating element and the housing with the power cable in water, and do not clean these components under running water.

⚠ *Risk of fire!*

- Do not use the appliance in the vicinity of hot surfaces.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- NEVER melt solid fat (fat in blocks) in the deep fryer. The heating element may be damaged by the high temperature and there is a risk of fire! Melt the fat beforehand in a saucepan or similar.

⚠ *NEVER use water to extinguish the fire!*

- Old or dirty fats and oils can spontaneously ignite themselves if overheated. Change the oils or fats in good time. In case of fire, remove the power plug from the wall and smother the burning fat or oil with a damp towel or fire blanket.

⚠ *Risk of personal injury!*

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Ensure that the appliance stands with a safe and secure positioning.
- Do not operate the appliance if it has sustained a fall or is damaged. Arrange for the appliance to be checked and, if necessary, repaired by qualified technicians.
- During the frying process hot steam is generated, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove all ice particles. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.

⚠ *Warning about damage to the appliance!*

- When charging the stainless steel container with fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. First ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fryer every time you intend to switch the appliance on.
- NEVER switch the appliance on if there is no oil of liquid fat in it.
- The deep fryer is only suitable for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.

⚠ *Information regarding the handling of batteries*

In this appliance, a batterie is used. When handling batteries, please observe the following:

⚠ *Risk of explosions and injuries!*

Do not throw batteries into a fire. Do not recharge batteries.

- Never open batteries, never solder or weld batteries. The risk of explosions and injuries exists!
- Regularly check the condition of the batteries. Leaking batteries can cause damage to the appliance.
- If you do not intend to use the appliance for an extended period, remove the batteries.
- In the event of the batteries leaking acids, put on a pair of protective gloves. Then clean the battery compartment and the battery contacts with a dry cloth.
- Keep batteries well away from children. Children can put batteries into their mouths and swallow them. If a battery is swallowed, medical assistance must be sought IMMEDIATELY.

Technical Data

Mains voltage:	230V ~ 50/60 Hz
Nominal power:	2300 W
Capacity	
Cooking oil:	approx. 3 liter
Solid fats:	approx. 2,5 kg
Power supply	
short-period timer:	Button cell AG13
	LR44 ⎓ 1,5V

Items supplied

Cool-Zone Deep Fat Fryer
Operating instructions

Description of the appliance

❶ Viewing window
❷ Permanent-Metal filter
❸ Frying basket
❹ Stainless steel container
❺ Removable control and heating element
❻ Lid release button
❼ Rolled-up cable
❽ Temperature regulator
❾ Control lamp
❿ On/Off switch
⓫ Timer
⓬ Handle locking button
⓭ Reset button

Before the First Use

1. Before you use the deep fryer for the first time please clean all individual components thoroughly and then dry them carefully (see Chapter "Cleaning and Care").
2. Pull the short-period timer ⓫ out from the deep fryer.
3. Open the battery compartment, take out the battery and remove the insulation strips from the battery compartment.
4. Insert the battery as per the polarity markings indicated inside the battery compartment cover and then replace the battery cover so that it audibly engages.
5. Slide the short-period timer ⓫ back into the recess in the deep fryer.

Low-Acrylamide Cooking

Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed from a reaction with amino acids when frying foodstuffs with a high starch content (at temperatures of more than 175 °C).
Therefore, if avoidable, do not fry foodstuffs that have a high starch content, for example chips, at temperatures in excess of 170 °C. The items to be cooked should be fried until they are golden yellow, instead of dark brown. Only in this way can you achieve a low acrylamide level.
In the temperature controller ❽ a pause position is built-in at 170° C. This reminds you that you are progressing into the temperature range at which acrylamide may be formed.

Frying

We recommend frying oil or liquid frying fat for use in this deep fryer. You can also use solid cooking fats. For this, first read the chapter “Solid Cooking Fats”.

Preparation

1. Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.

ⓘ ***Note:***

If you wish to place the deep fryer below the extraction fan of the cooker, ensure that the cooker is switched off.

2. Unwind all of the power cable from the power cable retainer ❼.
3. Open the appliance lid by pressing on the lid release button ❻. The appliance lid flips open.
4. Pull the handle upwards until it audibly engages. Remove the frying basket ❸.

ⓘ ***Note:***

Only use oils or fats which are expressly marked as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the labelling.

⚠ NEVER mix different types of oil or fat! The deep fryer could froth.

5. Fill the dry and empty deep fryer (with heating element ❺ inserted) with cooking oil or liquid resp. molten fat (ca. 3 l oil or ca. 2.5 kg solid fat).

ⓘ *Note:*

When charging the stainless steel container ❹ with fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

6. Insert the plug into a mains power socket.

⚠ The power cable may not make contact with the hot areas of the deep fryer. Risk of electric shock!

7. Replace the frying basket ❸.

⚠ *Risk of personal injury!*

When closing the appliance lid, take care to ensure that you ALWAYS touch it ONLY on the front black part. The metal parts become very hot! Risk of Burns!

8. Close the appliance lid.
9. Push the handle locking button ⓬ downwards and lower the handle.

Frying foodstuffs

1. Switch the eep fryer on with the On/Off switch ⓾. The control lamp integrated into the On/Off switch ⓾ starts to glow.

2. Turn the temperature controller ❽ to the required temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached the green control lamp ❾ starts to glow.

ⓘ *Note:*

The correct frying temperature is to be found either on the food packaging or from the table in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at what temperature is given by the pictures on the front of the deep fryer:

Symbol	Foodstuff	Temperature
	Scampi	approx. 130 °C
	Chicken	approx. 150 °C
	Potato chips (fresh)	approx. 170 °C
	Fish	approx. 190 °C

The values given are only for guidance. The temperature can vary depending on consistency and personal taste!

3. Pull the handle upwards until it audibly engages.
4. Open the appliance lid by pressing on the lid release button ❻.
5. Remove the frying basket ❸ and place into it the food to be fried. The frying basket ❸ may, at the most, only be filled up to the max marking on the inside of the frying basket ❸ with foods to be fried.
6. Carefully replace the frying basket ❸ into the deep fryer.
7. Close the appliance lid. This must click in audibly.
8. Slide the handle locking button ⓬ downwards. The handle now allows itself to be lowered. The frying basket ❸ is at the same time lowered into the hot oil or fat.

ⓘ ***Note:***

The frying process can be overseen through the viewing window ❶ in the appliance lid.

Solid Cooking Fats

To avoid a spraying of the fat and that the appliance becomes too hot, please take the following precautions when using solid frying fat:

- When replacing old fat with fresh, first melt the fresh blocks of fat slowly, under low heat, in a separate pan. Then carefully pour the molten fat into the deep fryer. When this has been done, insert the power plug into a socket and switch the deep fryer on.
- After use, store the deep fryer with the solidified fat at room temperatures.

If the fat is too cold, it can splatter on remelting! To avoid this, use a wooden or plastic implement to make some holes in the re-solidified fat. **Ensure that the heating element is not damaged when doing this.**

- To melt the fat, switch the appliance on with the on/off switch ❿ and set the temperature dial ❽ at 130°C. The lamp integrated into the on/off switch ❿ comes on.

- Wait until all the fat has melted. Thereby, the green indicator lamp ❾ can, on occasion, go out and light up again. First set the required frying temperature when all of the fat has melted.

Timer

You can programme in a countdown of up to 60 minutes with the timer ⓫:

- Press the button "⏻" on the timer to switch it on.
- Press the buttons "+" and "-" to set the desired time in minutes.
- Press on the button "⏻" to start the countdown of the time. The programmed time will blink twice to indicate that the countdown of the time has begun.

Signal tones sound on completion of the countdown. The short-period timer ⓫ switches itself off automatically.

ⓘ ***Note:***

On expiry of the countdown the heating element ❺ is NOT switched off! Therefore pay heed to the signal tone from the short-period timer ⓫, so as to avoid spoiling the food being fried.

ⓘ ***Note:***

When the battery is discharged, exchange it. Always use a replacement battery of the same type. Pay heed to the correct polarity when inserting it.

After Frying

- When the food is ready, pull the handle upwards until the handle locking button ⓬ engages.
- Leave the frying basket ❸ in this position to drip off.
- Press the On/Off switch ❿. The deep fryer is now switched off. Remove the power plug from the wall socket.
- When the food has dripped off, open the appliance lid by pressing the lid release button ❻.

⚠ *Risk of personal injury!*

Never take hold of the frying basket ❸ directly after frying. It is very hot! Lift the frying basket ❸ out of the fryer ONLY by the handle!

- Carefully lift the frying basket ❸ out of the deep fryer. If necessary, shake off any excess oil or fat over the deep fryer.
- Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!)

If you do not use the deep fryer regularly it is recommended that, after cooling, the oil or liquified fat is poured into a well sealed container and stored in the refrigerator or a cool storeroom. Fill the container through a sieve, in order to remove any food particles from the oil or fat. Solid fats must still be in a liquid state so that they can be poured.

Changing the frying oil or fat

Change the oil first when it has completely cooled down. Solid fats must still be in a liquid state so that they can be poured.

- Open the appliance lid.
- Remove the frying basket ❸.
- Remove the operating/heating element ❺. Place the operating/heating element ❺ at a clean and dry location.
- Carefully remove the stainless steel container ❹ with the oil or fat from the deep fryer.
- Pour the oil or fat into suitable containers, for example bottles. For this, use the pouring runnel at the corner of the stainless steel container ❹.

ⓘ *Note:*

The disposal of cooking oils and fats is regulated differently in every community or town. Frequently, it is not permitted to dispose of such oils or fats with normal household refuse. Make enquiries at your local community administration office about suitable disposal sites.

- Thoroughly clean all parts of the deep fryer, as described in the Chapter "Cleaning".
- Refill the deep fryer with fresh oil or fat, as described in the Chapter „Frying“.

Cleaning and Care

⚠ *Danger!*

Remove the power cable from the wall socket before cleaning. There is a risk of receiving an electric shock!

⚠ *Danger!*

Allow the deep fryer to cool down. Otherwise you risk being burnt!

NEVER submerse the control and heating element ❺, the power cable and plug or the appliance housing under water and NEVER clean them under running water! This could irreparably damage the appliance. If required, clean this element with a moist cloth.

⚠ *Attention! Appliance Damage!*

When cleaning the components do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These could damage the upper surfaces of the appliance!

To simplify cleaning, completely dismantle the deep fryer:

1. Open the appliance lid and remove it by pulling it upwards.
2. Pull the handle upwards until it audibly engages. Remove the frying basket ❸.
3. Pull the operating/heating element ❺ upwards from the guiding rails. Place the operating/heating element ❺ at a clean and dry location.
4. Take out the stainless steel container ❹ and remove the fat or oil

- The frying basket ❸ and the stainless steel container ❹ can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers.
- Clean the housing and the appliance lid with a damp cloth. If required, use a mild detergent on the cloth.
- Clean the operating/heating element ❺ with a moist cloth.

ⓘ *Note:*

- Should you wish to clean the permanent-metal filter ❷ inside the appliance lid, then place the appliance lid in warm water with a mild detergent.
- Allow it to soak for a short period and then slew it back and forth.
- Rinse the appliance lid off with clear water.
- Dry it and then place it upright on its side so that any excess water still in the inside of the lid can drain away.
- Dry it off again and ensure that there is no moisture below the rubber lip on the underside of the appliance lid. If necessary, lift the rubber lip to dry it.

Be aware that the lid MUST be completely dry before re-use!

- Reassemble the deep fryer in the reverse order.
- Lift the appliance with the assistance of the lateral carrying recesses.
- Wrap the power cable around the power cable retainer ❼.
- Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- Potatoes intended for frying should be faultless and not germinating.
- Use potato varieties suitable for frying, such as "King Edward", "Morris Piper", "Cara" etc.
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or slices).
- Soak the potatoes for approx one hour before frying. This will help remove a portion of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamides.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made potatoes twice:
- first for 10-12 minutes at 160°C then for 3-4 minutes at 170°C, depending on the desired degree of browning.
- Deep frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Comply with the instructions on the packaging.

Frozen Foods

Deep frozen foodstuffs (-16 to -18 °C) cool the oil or fat to a considerabe extent, because of this they do not cook fast enough and possibly also soak up too much oil of fat. To avoid these occurences, proceed as follows:

- Do not attempt to fry large volumes all at once. The food to be fried must be completely covered with cooking oil/fat after lowering the frying basket ❸.
- Heat the oil for at least 15 minutes before inserting the frozen foodstuffs.
- Adjust the temperature controller ❽ to the temperature specified in these operating instructions or on the packaging of the foodstuff.
- Preferably, allow the deep frozen food to thaw at room temperature. Remove as much ice and water as possible before inserting the food into the deep fryer.

⚠ *Attention!*

Always close the appliance lid before lowering the frying basket ❸ into the hot oil or fat. There is a risk of fire caused by splashing fat!

- Always insert the foodstuffs as slowly and carefully as possible into the deep fryer, as deep frozen foods can cause the oil or fat to bubble heftily and abruptly.

How to remove undesirable after-tastes

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being fried. These fluids collect in the oil or fat and can influence the smell and taste of fried foods that are later cooked in the same oil or fat.

Proceed as follows to again obtain a neutral tasting oil or fat:

- Heat the fat or oil to 160 °C and and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket ❸.

⚠ *Attention!*

Absolutely close the appliance lid before lowering the frying basket ❸ with the parsley or the bread into hot oil or fat. Splattering fats can cause serious burns.

- Close the appliance lid and then lower the frying basket ❸ into the fat.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy Nutrition

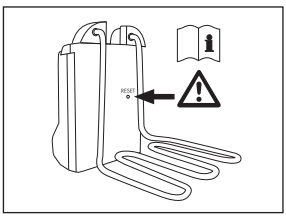
Nutritional experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. Linol acid). However, these oils and fats lose their positive characteristics faster than other oils and must therefore be exchanged more frequently. Orientate yourself on the following guidelines:

- Exchange the oil or fat regularly. If you use the deep fryer mainly to prepare chips and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use an oil or fat for longer than six months. Always follow the instruction given on the packaging.
- As a general rule, oils and fats can be used for a lesser time if you mainly fry foods with lots of proteins, such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with old oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, it develops a strong taste or odour, it becomes dark and/or it develops a syrupy consistency.

Overheat Protection

In a case of overheating, the heat protection function switches the appliance off.

This can happen if there is no, or not sufficient, oil or fat in the deep fryer or when solid cooking fats are being molten in the appliance.
With solid cooking fats the heating element cannot disburse the heat created fast enough.
If the heat protection function has switched the appliance off, please proceed as follows:



- Allow the appliance to cool down.
- Allow the oil or fat to cool down.
- Carefully press the reset button ⓭ on the rear side of the operating element ❺ with a small pointed object. The appliance can now be used again.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)
E-Mail: kompernass@lidl.gb

(IE) Service Ireland
Tel.: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)
Standard call rates apply. Mobile operators may vary.
E-Mail: kompernass@lidl.ie

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.cy

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Battery disposal!

Batteries may not be disposed of with normal domestic waste. All consumers are statutorily obliged to dispose of batteries at the collection point in their community/district or with the original supplier. The purpose of this obligation is to ensure that batteries can be disposed of in an environmentally friendly manner. Only dispose of batteries when they are fully discharged.

Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Table - Frying Times

This table provides details of the temperatures at which specific foods must be fried and how much frying time is required for them. Should these details differ from those shown on the food packaging, please observe the instructions given on the packaging.

Foodstuff	Temperature (approx.)	Time in minutes
Beefburger (frozen)	150 °C	3 - 5 Minutes
Pork chops (breaded)	150 °C	15 - 25 Minutes
Chicken pieces (large pieces)	150 °C	10 - 18 Minutes
Chicken pieces (small/medium pieces)	150 °C	8 - 18 Minutes
Potato chips (fresh)	160 - 170 °C	10 - 15 Minutes
Potato chips (frozen)	see manufacturers details	see manufacturers details
Scampi (fresh)	170 °C	3 - 5 Minutes
Mushrooms	180 °C	5 Minutes

ⓘ ***Note:***

In the degree details it can happen that there will be minor temperature variations. The values given in the table are intended as aids for guidance. They refer to a volume of approx. 300 Gramm. Subject to the consistency of the foodstuff, the times can vary.

When frying larger amounts, always bear in mind that the foods to be fried must be completely covered with cooking oil/fat after the frying basket ❸ has been lowered.

Troubleshooting

If the malfunction cannot be corrected with the following suggestions, or if you have determined that the malfunction has other causes, please make contact with our Service Centre.

Problem	Cause	Solution
• The appliance does not function. • The control lamp integrated into the On/Off switch ⑩ does not glow.	• The appliance is not connected with a mains power socket.	• Connect the appliance with a mains power socket.
	• The On/Off switch ⑩ has not been activated.	• Press the On/Off switch ⑩.
	• The heat protection function has been activated.	• Allow the appliance to cool down. Press the reset button ⑬ on the rear of the control and heating element ❺.
• The appliance has switched itself off during use and does not allow itself to be switched back on.	• The heat protection function has been activated.	1. Remove the plug and allow the appliance to cool down. 2. Press the reset button ⑬ on the rear of the control and heating element ❺.
• The green control lamp does not glow.	• The programmed temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	• Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

SADRŽAJ STRANA

Upotreba u skladu sa namjenom 14

Sigurnosne upute 14

Tehnički podaci 15

Obim isporuke 15

Opis uređaja 15

Prije prve uporabe 16

Pripravak siromašan sa kril-amidom 16

Fritiranje 16

Pripreme 16

Fritiranje živežnih namirnica 17

Čvrsta masnoća za fritiranje 17

Kratkoročna budilica 18

Nakon fritiranja 18

Zamjena masnoće za fritiranje 18

Čišćenje i održavanje 19

Savjeti 20

Pomfrit vlastite izrade 20

Duboko zamrznute namirnice 20

Kako možete otkloniti nepoželjan sporedni okus 20

Zdrava ishrana 21

Funkcija zaštite od pregrijavanja 21

Jamstvo i servis 22

Zbrinjavanje 22

Uvoznik 22

Tablica sa vremenima fritiranja 23

Otklanjanje grešaka 24

Upute za rukovanje prije prve upotrebe pažljivo pročitajte i sačuvajte ih za kasnije korištenje. Ukoliko uređaj dajete trećim osobama, priložite i ove upute.

Friteza s hladnim zonama

Upotreba u skladu sa namjenom

Friteza je koncipirana za fritiranje živežnih namirnica u privatnim domaćinstvima. Nije predviđena za komercijalnu upotrebu ili upotrebu u industrijskim okruženjima.

Sigurnosne upute

⚠ *Opasnost od strujnog udara!*

- Priključite uređaj na mrežnu utičnicu napona od 230 V ~ 50/60 Hz.
- Dajte oštećene mrežne utikače ili mrežni kabel odmah zamijeniti od strane autoriziranog stručnog osoblja, kako biste izbjegli opasnosti.
- Obratite pažnju na to, da napojni kabel za vrijeme rada uređaja nikada ne bude vlažan ili mokar.

Elemente za rukovanje i element za grijanje sa napojnim kabelom nikada ne uronite u vodu; ove dijelove nikada ne čistite pod mlazom tekuće vode.

⚠ *Opasnost od požara!*

- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini vrućih površina.
- Uređaj nikada ne ostavite nenadziranog, dok je u pogonu.
- Ne koristite eksterni rasklopni sat ili odvojeni daljinski sustav za rad sa uređajem.
- Nikada ne otopite čvrstu mast (blokove masti) u fritezi. Visoka temperatura može dovesti do ošte ćenja grijačeg elementa i može čak doći do po žara! Masnoću prethodno otopite u loncu ili sličnoj posudi.

⚠ *Nikada ne koristite vodu za gašenje!*

- Stara odnosno onečišćena masnoća se sama po sebi može zapaliti, kada se pregrije. Zbog toga ulje ili mast blagovremeno zamijenite. U slučaju zapaljenja izvucite mrežni utikač, a goruću mas noću ili goruće ulje ugasite pomoću deke.

⚠ *Opasnost od eksplozije!*

- Ovaj uređaj nije namijenjen da bude korišten od strane osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričnim i mentalnim osobinama i nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadu žene za njihovu sigurnost, ili ako su od nje primili upute za ispravno korištenje uređaja.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.
- Osigurajte, da uređaj bude sigurno postavljen.
- Ukoliko je uređaj pao ili je oštećen, ne smijete ga više stavljati u pogon. Uređaj dajte kvalificiranom stručnom osobljU na kontrolu i eventualno na po pravak.
- Za vrijeme postupka fritiranja oslobađa se vruća para, posebno kada otvorite poklopac. Morate se držati na sigurnom rastojanju od tih isparenja.
- Osigurajte, da svi dijelovi budu potpuno suhi, prije nego što stavljate ulje ili tekuću mast u fritezu. U protivnom dolazi do prskanja vrućega ulja ili vruće masti.
- Sve živežne namirnice dobro osušite, prije nego što ih stavljate u fritezu. U protivnom dolazi do prskanja vrućega ulja ili vruće masti.

- Posebno oprezni budite u rukovanju sa zamrznutim namirnica. Otklonite sve komadiće leda. Što se više leda nalazi na namirnicama, to će više prskati vruće ulje ili vruća mast.
- Određeni dijelovi uređaja se za vrijeme rada jako zagrijavaju. Ne dirajte ove uređaje, da se ne biste opekli.

⚠ *Upozorenje na moguća oštećenja uređaja!*

- Nikada ne napunite toliko masnoće, da ona prijeđe oznaku MAX, i nikada toliko, da ne do stigne oznaku MIN u spremnik od plemenitog čelika. Prilikom svakoga uključivanja obratite pažnju na to, da u fritezi bude dovoljno ulja ili masti.
- Nikada ne uključujte uređaj, ako se u njemu ne nalazi ulje ili tekuća mast.
- Friteza je prikladna isključivo za fritiranje namir nicat. Ona nije koncipirana za kuhanje tekućina.

⚠ *Napomena za rukovanje sa baterijama*

Uređaj radi pomoću jedne baterije. Prilikom ophođenja sa baterijama molimo obratite pažnju na slijedeće:

⚠ *Opasnost od eksplozije!*

Baterije ne bacajte u vatru. Ne vršite ponovno punjenje baterija.

- Nikada ne otvarajte baterije, ne vršite lemljenje ili zavarivanje baterija. Postoji opasnost od eks plozije i od ozljeđivanja!
- U redovnim vremenskim razmacima kontrolirajte baterije. Baterije, koje cure, mogu uzrokovati oš tećenje uređaja.
- Ako uređaj duže vrijeme ne koristite, izvadite baterije.
- Kod iscurjelih baterija koristite zaštitne rukavice. Pretinac za baterije i baterijske kontakte očistite pomoću suhe krpe.
- Baterije ne smiju dospjeti u dječje ruke. Djeca bi baterije mogla staviti u usta i progutati. Ukoliko dođe do gutanja baterije, neizostavno mora biti zatražena liječnička pomoć.

Tehnički podaci

Mrežni napon:	230 V ~50/60 Hz
Nominalni učinak:	2300 W
Kapacitet	
Ulje:	ca. 3 litre
Čvrsta masnoća:	ca. 2,5 kg
Napajanje strujom	
Kratkoročni budilnik:	Gumb baterija AG13
	LR44 ⎓ 1,5V

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

Obim isporuke

Friteza
Upute za rukovanje

Opis uređaja

❶ Vidni prozorčić
❷ Permanentni metalni filtar
❸ Korpa za fritiranje
❹ Spremnik od plemenitog čelika
❺ Element za rukovanje/grijanje, može se skidati
❻ Tipka za deblokiranje poklopac
❼ Namatač za kabel
❽ Regulator temperature
❾ Kontrolna lampica
❿ Prekidač Uklj/Isklj
⓫ Kratkotrajna budilica
⓬ Tipka za blokadu rukohvata
⓭ Tipka Reset

Prije prve uporabe

1. Prije prve uporabe friteze molimo da pojedine dijelove temeljito očistite i pažljivo osušite (vidi poglavlje "Čišćenje i održavanje").
2. Izvucite kratkoročnu budilicu ⓫ iz friteze.
3. Otvorite pretinac za baterije, izvadite bateriju i odstranite izolacijsku trakicu iz pretinca za baterije.
4. Umetnite bateriju u skladu sa polaritetom nave denim u pretincu za baterije, i zatim postavite poklopac pretinca za baterije tako, da ulegne u ležište.
5. Gurnite kratkoročnu budilicu ⓫ ponovo u utor na fritezi.

Pripravak siromašan sa kril-amidom

Akril amid predstavlja možda kancerogenu tvar, koja se stvara prilikom fritiranja namirnica koje sadrže škrob (na temperaturama preko 175°C) kroz reakcije sa aminokiselinama.
Namirnice sa sadržajem škroba, kao što je primjerice pomfrit, dakle po mogućnosti ne fritirajte na tempe raturi većoj od 170°C. Namirnice za fritiranje trebaju poprimiti zlatnožutu, a ne tamnu ili smeđu boju. Samo na taj način ćete postići pripravak siromašan sa akril amidom.
Na regulatoru temperature ❽ je na oznaci 170°C postavljen podesni položaj. Na taj način će Vas uređaj podsjetiti, da stupate u područje temperature, u kojem može doći do stvaranja akrilamida.

Fritiranje

Za uporabu u ovoj fritezi preporučujemo ulje za friti ranje ili tekuću mast za fritiranje. Možete međutim koristiti i čvrstu masnoću za fritiranje. U tu svrhu prvo pročitajte poglavlje "Čvrsta mast za fritiranje".

Pripreme

1. Postavite uređaj na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.

ⓘ *Napomena:*

Ako fritezu želite postaviti na štednjak ispod nape, obratite pažnju na to da štednjak bude isključen.

2. Odmotajte mrežni kabel u potpunosti sa kabelskog namatača ❼.
3. Otvorite poklopac tako, što ćete tipku za deblo kadu poklopca ❻ pritisnuti. Poklopac uređaja će se otvoriti.
4. Povucite rukohvat prema gore, dok čujno ne ulegne. Korpu za fritiranje ❸ izvadite.

ⓘ *Napomena:*

Upotrijebite isključivo ulja i masti, koje su izričito označene kao proizvodi koji ne stvaraju pjenu i koje su prikladne za fritiranje. Ove informacije ćete pro naći na pakiranju ili na etiketi.

⚠ Nikada ne pomiješajte različite vrste ulja ili masti! Može doći do stvaranja i prelijevanja pjene iz friteze.

5. Napunite suhu i praznu fritezu (grijači element ❺ umetnut) sa uljem ili sa tekućom ili istopljenom mašću (ca. 3 l ulja ili ca. 2,5 kg čvrste masnoće).

ⓘ *Napomena:*

Nikada ne napunite toliko masnoće, da ona prijeđe oznaku MAX, i nikada toliko, da ne dostigne oznaku MIN u spremnik od plemenitog čelika ❹.

6. Utaknite utikač u utičnicu.

⚠ Napojni kabel ne smije doći u dodir sa vrućim dijelovima friteze. Opasnost od strujnog udara!

7. Ponovo postavite korpu za fritiranje ❸.

⚠ *Opasnost od eksplozije!*

Prilikom zatvaranja poklopca uređaja uvijek obratite pažnju na to, da ga dotaknete isključivo na prednjem crnom dijelu. Metalni dijelovi mogu biti vrlo vrući! Opasnost od opeklina!

8. Zatvorite poklopac uređaja.
9. Gurnite tipku za blokadu rukohvata ⓬ prema dolje i spustite rukohvat.

Fritiranje živežnih namirnica

1. Fritezu pomoću prekidača Uklj/Isklj ⓫ uključite. U prekidaču Uklj/Isklj ⓫ integrirana kontrolna lampica počinje svijetliti.
2. Okrenite regulator temperature ❽ na željenu temperaturu. Ulje ili masnoća će biti zagrijani, tako da dostignu željenu temperaturu. Kada je željeni stupanj zagrijavanja dostignut, pali se zelena kontrolna lampica ❾.

ⓘ *Napomena:*

Ispravnu temperaturu za fritiranje možete pronaći na pakiranju proizvoda za fritiranje ili gore u tablici ovih uputa za uporabu. Približnu orijentaciju o tome, koje namirnice možete fritirati na kojoj temperaturi, možete pronaći na ilustracijama naslikanim na prednjoj strani friteze:

Simbol	Živežne namirnice	Temperatura
	Škampi	ca. 130 °C
	Pile	ca. 150 °C
	Pomfrit (svježi)	ca. 170 °C
	Riba	ca. 190 °C

Navedene vrijednosti predstavljaju samo pomoć pri orijentaciji. Temperatura može varirati ovisno o namirnici i osobnom ukusu!

3. Povucite rukohvat prema gore, dok čujno ne ulegne.
4. Otvorite poklopac tako, što ćete tipku za deblo kadu poklopca ❻ pritisnuti.
5. Izvadite korpu za fritiranje ❸ i umetnite namirnice koje trebaju biti fritirane. Korpa za fritiranje ❸ pritom smije biti napunjena najviše do oznake Max u unutrašnjosti korpe za fritiranje ❸ sa namirni cama.
6. Korpu za fritiranje ❸ oprezno vratite u fritezu.
7. Zatvorite poklopac uređaja. Isti mora čujno uleći.
8. Gurnite tipku za blokadu rukohvata ⓬ prema dolje. Sada možete spustiti rukohvat. Korpa za fritiranje ❸ se spušta u vruće ulje ili vruću mast.

ⓘ *Napomena:*

Kroz vidni prozorčić ❶ u poklopcu uređaja možete nadzirati postupak fritiranja.

Čvrsta masnoća za fritiranje

Kako biste spriječili rasprskavanje masnoće i pre tjerano zagrijavanje uređaja, molimo poduzmite slijedeće mjere opreza prilikom korištenja čvrste masnoće za fritiranje:

- Ako koristite svježu mast, prvo polako otopite blokove masnoće na tihoj vatri u normalnom loncu. Otopljenu mast oprezno ulijte u fritezu. Tek onda utaknite mrežni utikač u utičnicu i uključite fritezu.
- Nakon uporabe fritezu sa očvrsnulom masnoćom držite na sobnoj temperaturi.

Ako je mast prehladna, u slučaju ponovnog topljen ja može doći do rasprskavanja! Da biste to spriječi li, zabodite nekoliko rupica pomoću drvenog ili pla stičnog pruta u ponovo očvrsnulu masnoću.
Obratite pažnju, da pritom ne oštetite grijači ele-ment.

- Da biste istopili mast, uključite uređaj pomoću prekidača Uklj/Isklj ⑩, a regulator temperature ⑧ postavite na vrijednost od 130°C. Kontrolna lampica ⑨ integrirana u prekidaču Uklj/Isklj ⑩ se pali.
- Pričekajte da se cjelokupna mast istopi. Zelena kontrolna lampica ⑨ pritom može povremeno zasvijetliti i ponovo se ugasiti. Željenu temperatu ru za fritiranje podesite tek onda, kada se cjelo kupna mast otopila.

Kratkoročna budilica

Sa kratkoročnom budilicom ⑪ možete podesiti vrijeme do 60 minuta:

- Pritisnite tipku „⏻“ na kratkoročnoj budilici, kako biste je uključili.
- Pritisnite tipke Tasten „+“ i „ “, da biste podesili željeno vrijeme u minutama.
- Pritisnite tipku „⏻“, da biste pokrenuli proticanje vremena. Podešeno vrijeme će dva puta trepnuti, čime će Vam pokazati da je pokrenuto proticanje vremena.

Nakon isteka podešenog vremena oglasiti će se signalna zvuka.
Kratkoročna budilica ⑪ se automatski isključuje.

ⓘ Napomena:

Nakon isteka podešenog vremena grijači element ⑤ neće biti isključen! Stoga obratite pažnju na signal kratkoročne budilice ⑪, da biste spriječili kvarenje namirnica.

ⓘ Napomena:

Kada se baterija isprazni, zamijenite je. Uvijek koristite bateriju istoga tipa. Prilikom umetanja obratite pažnju na ispravan polaritet.

Nakon fritiranja

- Kada su namirnice za fritiranje gotove, povucite rukohvat prema gore, dok tipka za blokadu rukh vata ⑫ ne ulegne.
- Ostavite korpu za fritiranje ③ u tom položaju za ocjeđivanje.
- Pritisnite prekidač Uklj/Isklj ⑩. Friteza je sada isključena. Izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Kada su namirnice za fritiranje ocijeđene, otvorite poklopac uređaja tako, što ćete tipku za deblo kadu poklopca ⑥ pritisnuti.

⚠ Opasnost od eksplozije!

Nikada ne dirajte korpu za fritiranje ③ nakon fritir anja. Ona je vrlo vruća. Izdignite korpu za fritiranje ③ iz friteze isključivo hvatanjem za ručku!

- Korpu za fritiranje ③ oprezno izvadite iz friteze. Ako je potrebno, prekomjerno ulje ili masnoću otresite iznad friteze.
- Namirnice za fritiranje umetnite u jednu zdjelu ili u sito (prethodno obloženo upijajućim kuhinjskim papirom)

Ako fritezu ne koristite redovno, preporučavamo Vam da ulje nakon hlađenja čuvate u dobro zatvorenim bocama ili drugim spremnicima, po mogućnosti u hladnjaku ili na drugim hladnim mjestima. Boce napunite kroz fino sito, kako biste odstranili čestice hrane iz ulja ili masti. Čvrsta masnoća mora biti tekuća, tako da je možete sipati.

Zamjena masnoće za fritiranje

Ulje zamjenite tek onda, kada se ono potpuno ohla dilo. Čvrsta masnoća mora biti tekuća, tako da je možete sipati.

- Otvorite poklopac uređaja.
- Izvadite korpu za fritiranje ③.
- Izvadite element za posluživanje/grijanje ⑤. Element za rukovanje/grijanje ⑤ odložite na čistom i suhom mjestu.
- Oprezno izvadite spremnik od plemenitog čelika ④ sa uljem ili masnoćom iz friteze.

- Ulje ili masnoću ulijte u prikladne posude, na primjer u boce. U tu svrhu koristite odlijevni od vod smješten na ćošku spremnika od plemenitog čelika ❹.

ⓘ *Napomena:*

U svakoj općini i u svakom gradu je zbrinjavanje jestivog ulja i jestive masti regulirano na drugi način. Često nije dopušteno takva ulja i takve masti zbrinuti sa običnim kućnim smećem. Molimo da se na Vašoj općini ili u upravi Vašeg grada informirate u pogledu mogućnosti zbrinjavanja.

- Očistite sve dijelove friteze temeljito na način opisan u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
- Fritezu napunite svježim uljem ili masnoćom na način opisan u poglavlju "Fritiranje".

Čišćenje i održavanje

⚠ *Opasnost!*

Prije čišćenja napojni utikač izvucite iz utičnice. Postoji opasnost od strujnog udara!

⚠ *Opasnost!*

Pustite fritezu da se ohladi. U protivnom postoji opasnost od opeklina!

Element za posluživanje/zagrijavanje ❺, mrežni kabel i kućište nikada ne uronite u vodu, i nikada ih ne čistite pod mlazom tekuće vode! To dovodi do nepopravljivih oštećenja uređaja. Ove dijelove u slučaju potrebe očistite vlažnom krpom.

⚠ *Pažnja! Oštećenje uređaja!*

Za čišćenje dijelova ne koristite jetkajuća ili ribajuća sredstva ili materijale poput mlijeka za ribanje ili čeličnu žicu.
Ova sredstva mogu oštetiti površinu uređaja.

Za jednostavno čišćenje rastavite fritezu:

1. Otvorite poklopac uređaja i izvucite ga prema gore.
2. Povucite rukohvat prema gore, dok čujno ne ulegne. Izvadite korpu za fritiranje ❸.
3. Izvucite element za rukovanje/grijanje ❺ prema gore iz šine vodilice. Element za rukovanje/grijanje ❺ odložite na čistom i suhom mjestu.
4. Izvadite spremnik od plemenitog čelika ❹ i od stranite masnoću ili ulje.

- Korpu za fritiranje ❸ i spremnik od plemenitog čelika ❹ možete očistiti u stroju za pranje posuđa. Prikladni su za strojno pranje.
- Očistite kućište i poklopac uređaja pomoću vlažne krpe. Prema potrebi na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa.
- Element za posluživanje i zagrijavanje ❺ očistite pomoću vlažne krpe.

ⓘ *Napomena:*

- Kada permanentni metalni filtar ❷ smješten u unutrašnjosti uređaja želite očistiti, poklopac uređaja umetnite u toplu vodu sa nešto blagog sredstva za pranje posuđa.
- Ostavite poklopac da stoji neko vrijeme i njišite ga lijevo desno.
- Poklopac uređaja isperite bistrom vodom.
- Osušite ga i uspravno ga polegnite na stranu, tako da može otjecati voda, koja je još ostala u unutrašnjosti poklopca.
- Ponovo ga osušite i obratite pažnju na to, da se ispod gume na donjoj strani poklopca uređaja više ne nalazi vlaga. Po potrebi nadignite gumu u svrhu sušenja.

Obratite pažnju na to, da poklopac prije ponovnog korištenja uređaja mora biti potpuno suh!

- Fritezu ponovo sastavite obrnutim redoslijedom.
- Uređaj dižite i prenosite koristeći bočne udubine za nošenje.

- Namotajte mrežni kabel oko namotača kabela ❼.
- Uređaj čuvajte sa zatvorenim poklopcem. Na taj način će unutrašnjost friteze ostati čista i bez prašine.

Savjeti

Pomfrit vlastite izrade

- Krumpiri predviđeni za fritiranje trebaju biti besprijekorni ne trebaju klijati.
- Za fritiranje trebate koristiti "brašnjaste" ili "čvrste" sorte krumpira.
- Nakon ljuštenja krumpire usitnite prema želji (ploškice ili prutići).
- Krumpire prije daljnje upotrebe držite poprilici sat vremena u vodi. Na taj način će se izdvojiti dio šećera, koji predstavlja jedan od glavnih čimbenika za stvaranje akril amida.
- Krumpire pustite da se dobro osuše.
- Domaći pomfrit uvijek dva puta fritirajte:
- prvo 10 12 minuta na temperaturi od 160°C, a zatim 3 4 minute na temperaturi od 170°C, prema željenom stupnju rumenila.
- Duboko zamrznuti pomfrit je unaprijed kuhan i stoga mora biti fritiran samo jednom. Slijedite upute na pakiranju.

Duboko zamrznute namirnice

Duboko zamrznute namirnice za fritiranje (16 do 18 °C) znatno rashlađuju ulje ili mast, uslijed čega se namirnice neće dovoljno brzo zapeći i mogu upijati preveliku količinu ulja ili masti. Da biste to spriječili, postupite na slijedeći način:

- Ne fritirajte veće količine namirnica od jednom. Namirnice za fritiranje poslije spuštanja korpe za fritiranje ❸ moraju biti potpuno prekrivene uljem/mašću.
- Ulje zagrijte najmanje 15 minuta, prije nego što umetnete namirnice u fritezu.
- Regulator temperature ❽ postavite na tempera turu navedenu u ovim uputama za uporabu ili na pakiranju namirnica za fritiranje.
- Po mogućnosti duboko zamrznute namirnice prije fritiranja ostavite da se otope na sobnoj tempe raturi. Odstranite što više leda i vode, prije nego što namirnice za fritiranje umetnete u fritezu.

⚠ Pažnja!

Uvijek zatvorite poklopac uređaja, prije nego što korpu za fritiranje ❸ spustite u vruću mast. Opasnost od opeklina uslijed rasprskavajuće masti!

- Namirnice za fritiranje po mogućnosti polako i oprezno umetnite u fritezu, jer duboko zamrznute namirnice mogu dovesti do brzog i intenzivnog ključanja vrućeg ulja ili vruće masti.

Kako možete otkloniti nepoželjan sporedni okus

Pojedine vrste namirnica, posebno riba, prilikom fritiranja ispuštaju tekućinu. Ova tekućina se skuplja u ulju ili u masti za fritiranje i ona može utjecati na miris i okus namirnica koje se kasnije fritiraju u istome ulju ili u istoj masti.

Postupite na slijedeći način, kako biste ponovo dobili ulje ili mast sa neutralnim okusom:

- Ulje ili mast zagrijte na 160°C i umetnite dvije tanke ploške kruha ili nekoliko grančica peršina u korpu za fritiranje ❸.

⚠ Pažnja!

Obavezno zatvorite poklopac uređaja, prije nego što korpu za fritiranje ❸ sa peršinom ili kruhom spustite u vruću mast. Prskajuća mast dovodi do opeklina.

- Zatvorite poklopac uređaja i spustite korpu za fritiranje ❸ u mast.

- Pričekajte, dok ulje ili mast prestane ključati, za tim odstranite kruh ili peršin pomoću žlice za pje nu. Ulje ili mast sada će opet biti neutralnog oku sa.

Zdrava ishrana

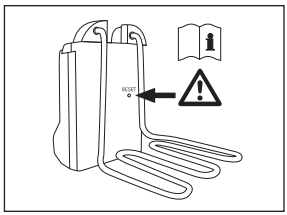
Nutricionisti preporučuju uporabu biljnih ulja i masti, koje sadrže nezasićene masne kiseline (na primjer linolnu kiselinu). Ove vrste ulja međutim brže gube svoja pozitivna svojstva od drugih vrsta, zbog čega u kraćim vremenskim razmacima moraju biti zami jenjene. Ravnajte se prema slijedećim smjernicama:

- Redovno vršite zamjenu ulja ili masti. Ukoliko sa fritezom uglavnom pripremate pomfrit, a ulje ili mast nakon svake uporabe procijedite, onda ulje ili mast možete koristiti 10 12 puta.
- Ulje ili mast međutim ne upotrebljavajte duže od šest mjeseci. Molimo Vas da sa time u vezi uvijek uzmete u obzir naputke na pakiranju.
- Principijelno ulje i mast možete kraće koristiti, kada uglavnom fritirate namirnice bogate proteinima, kao što su meso ili riba.
- Ne miješajte svježe ulje sa rabljenim.
- Izvršite zamjenu ulja ili masti, ako ona prilikom zagrijavanja stvara pjenu, ako razvija intenzivan miris ili okus, ako potamni i/ili stvara konzistenciju sličnu sirupu.

Funkcija zaštite od pregrijavanja

Funkcija zaštite od pregrijavanja uređaj isključuje u slučaju previsoke temperature.

Do toga može doći, ako se u fritezi ne nalazi ulje ili se u njoj nalazi nedovoljna količina ulja ili masti, ili ako se u fritezi topi čvrsta mast za fritiranje.
Kod čvrste masti element za grijanje ne može dovoljno brzo prenijeti stvorenu toplinu.
Ukoliko je funkcija zaštite od pregrijavanja isključila uređaj, postupite na slijedeći način:



- Pustite, da se uređaj ponovo ohladi.
- Ostavite ulje ili mast da se ohladi.
- Sa malim šiljatim predmetom oprezno pritisnite reset tipku ⓭ na stražnjoj strani elementa za posluživanje/zagrijavanje ❺. Sada ponovo možete upotrebljavati uređaj.

Jamstvo i servis

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godi ne od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizve den i prije isporuke brižljivo kontroliran. Molimo sa čuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji.
Molimo da se u slučaju ostvarivanja prava na jamst vo telefonski povežete sa Vašom servisnom isposta vom. Samo na taj način vaša roba može biti be splatno uručena.
Jamstvo vrijedi samo za greške materijala i izrade, a ne za transportne štete, potrošne dijelove ili ošte ćenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača ili ba terija.
Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, a ne za gospodarstvenu uporabu.
U slučaju nestručnog rukovanja, rukovanja protiv nog namjeni uređaja, primjene sile i zahvata, koji nisu izvršeni od strane našeg ovlaštenog servisnog predstavništva, važenje jamstva prestaje. Vaša za konska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.
Jamstveni rok se ne produžava uslijed ostvarivanja prava na jamstvo. To vrijedi i za zamijenjene i po pravljene dijelove. Eventualno već prilikom kupovi ne prisutna oštećenja i nedostaci moraju biti javlje na neposredno nakon raspakiranja, ali najkasnije dva dana nakon datuma kupovine. Popravke vršene nakon isteka jamstvenog roka podliježu obavezi plaćanja.

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: kompernass@lidl.hr

Zbrinjavanje

Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2002/96/EC.

Uređaj otklonite preko ovlaštenog poduzeća za otklanjanje otpada ili preko vašeg komunalnog poduzeća za otklanjanje otpada.
Obratite pažnju na aktualno važeće propise.
U slučaju dvojbe se povežite sa svojim poduzećem za uklanjanje otpada.

Zbrinjavanje baterija/akumulatora

Baterije/akumulatori ne smiju biti zbrinuti zajedno sa kućnim smećem. Svaki potrošač ima zakonsku obavezu, da baterije/akumulatore preda na sabir nom mjestu svoje općine/svog kvarta, ili u trgovini. Ova obaveza služi za to, da baterije/akumulatori mogu biti zbrinuti na način neškodljiv za okoliš. Baterije/akumulatore vratite isključivo u ispražnjenom stanju.

Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
p.p. 61
10020 Novi Zagreb

Proizvođač:
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM, Njemačka
www.kompernass.com

Tablica sa vremenima fritiranja

U tablici su navedeni primjeri, koje namirnice na kojoj temperaturi trebaju biti fritirane, i koliko vremena je potrebno za fritiranje. Ukoliko upute na pakiranju namirnica za fritiranje odstupaju od ove tablice, molimo da slijedite upute otisnute na pakiranju.

Živežne namirnice	Temperatura (ca.)	Vrijeme u minutama
Kosani odrezak (zamrznut)	150 °C	3 5 minuta
Svinjski kotleti (pohani)	150 °C	15 25 minuta
Porcije piletine (veliki komadi)	150 °C	10 18 minuta
Porcije piletine (mali/srednji komadi)	150 °C	8 18 minuta
Pomfrit (svježi)	160 170 °C	10 15 minuta
Pomfrit (smrznuti)	vidi navode proizvođača	vidi navode proizvođača
Škampi (svježi)	170 °C	3 5 minuta
Pilze	180 °C	5 minuta

ⓘ ***Napomena:***

Kod navoda stupnjeva može doći do manjih odstupanja u pogledu temperature. U gornjoj tablici navedene vrijednosti predstavljaju pomoć pri orijentiranju. Ove vrijednosti se odnosne na količinu namirnica od približno 300 grama. Ovisno o vrsti namirnica vremena mogu varirati.

Kod većih količina uvijek obratite pažnju na to da namirnice nakon spuštanja korpe za fritiranje ❸ budu potpuno prekrivene sa uljem/mašću.

Otklanjanje grešaka

Ukoliko smetnje ne mogu biti otklonjene slijedećim mjerama, ili ako ustanovite druge vrste smetnji, molimo da se obratite našem servisu.

Smetnja	Uzrok	Otklanjanje
• Uređaj ne funkcionira. • Kontrolna lampica u prekidaču Uklj/Isklj ⑩ ne svijetli.	• Uređaj nije povezan sa mrežnom utičnicom.	• Povežite uređaj sa mrežnom utičnicom.
	• Prekidač Uklj/Isklj ⑩ nije aktiviran.	• Aktivirajte prekidač Uklj/Isklj ⑩.
	• Funkcija za zaštitu od pregrijavanja je aktivirana.	• Pustite, da se uređaj ponovo ohladi. Pritisnite reset tipku ⑬ na stražnjoj strani elementa za posluživanje/zagrijavanje ❺.
• Uređaj se za vrijeme korištenja isključio i ne možete ga ponovo uključiti.	• Funkcija za zaštitu od pregrijavanja je aktivirana.	1. Izvucite mrežni utikač i ostavite uređaj da se ohladi. 2. Pritisnite reset tipku ⑬ na stražnjoj strani elementa za posluživanje/zagrijavanje ❺.
• Zelena kontrolna lampica ne svijetli.	• Podešena temperatura ulja/masti još nije dostignuta.	• Pričekajte nekoliko minuta, dok željena temperatura ne bude dostignuta.

CUPRINS PAGINA

Utilizarea conform destinației 26

Indicații de siguranță 26

Date tehnice 27

Furnitura 27

Descrierea aparatului 27

Înainte de prima utilizare 27

Prepararea cu puține acrilamide 28

Prăjirea 28

Pregătirile 28

Prăjirea alimentelor 28

Grăsime de prăjit solidă 29

Temporizatorul 29

După prăjire 30

Înlocuirea grăsimii de prăjit 30

Curățarea și îngrijirea 30

Sfaturi 31

Cartofi prăjiți 31

Semipeparate congelate 31

Cum puteți scăpa de gusturile neplăcute 32

Alimentație sănătoasă 32

Funcția de protecție împotriva temperaturilor ridicate 33

Garanția și service-ul 33

Eliminarea aparatelor uzate 34

Importator 34

Tabelul cu timpii de prăjire 35

Remedierea defecțiunilor 36

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de prima utilizare și păstrați-le pentru o consultare ulterioară. Dacă încredințați aparatul unor terți, atașați și instrucțiunile de utilizare.

Friteuză Calzone

Utilizarea conform destinației

Această friteuză a fost concepută pentru prăjirea alimentelor în domeniul privat. Nu este destinată utilizării profesionale sau industriale.

Indicații de siguranță

⚠ *Pericol de electrocutare!*

- Conectați aparatul la o priză cu o tensiune de 230 V ~ 50/60 Hz.
- Dacă ștecărul sau cablul de alimentare se defectează, solicitați imediat repararea de către personal specializat sau de către serviciul clienți, pentru a evita periclitările.
- Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu se udă sau se umezește.

Nu introduceți niciodată în apă elementul de operare / încălzire și carcasa și nu le curățați sub jet de apă.

⚠ *Pericol de incendiu!*

- Nu utilizați aparatul în apropierea suprafețelor fierbinți.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru operarea aparatului.
- Nu topiți niciodată în friteuză grăsimi solide (bucăți de grăsime). Din cauza temperaturii ridicate elementul de încălzire se poate defecta și pot fi provocate incendii! Înainte de a o utiliza, topiți grăsimea într-o oală.

⚠ *Nu utilizați niciodată apă pentru stingere!*

- Grăsimea sau uleiul vechi / cu impurități se aprind de la sine în caz de supraîncălzire. Înlocuiți la timp uleiul sau grăsimea. În caz de incendiu scoateți ștecărul din priză și înăbușiți flăcările cu un capac.

⚠ *Pericol de rănire!*

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau cu o experiență limitată și/sau cunoștințe limitate, cu excepția cazului în care sunt supravegheate de către o persoană responsabilă cu siguranța lor sau au primit instrucțiuni de la aceasta privind modul de utilizare a aparatului.
- Copiii trebuie supravegheați, pentru a împiedica utilizarea aparatului ca jucărie.
- Asigurați stabilitatea aparatului.
- Este interzisă punerea în funcțiune, dacă aparatul a căzut jos sau dacă este defect. În aceste cazuri aparatul trebuie verificat, resp. reparat de către un specialist.
- În timpul procesului de prăjire sunt eliberați aburi fierbinți, în special când deschideți capacul. Țineți o distanță de siguranță față de aburi.
- Înainte de a turna ulei sau grăsime lichidă în friteuză asigurați-vă că toate părțile componente sunt complet uscate. În caz contrar uleiul cald sau grăsimea caldă vă poate stropi.
- Ștergeți de apă toate alimentele înainte de a le introduce în friteuză. În caz contrar uleiul cald sau grăsimea caldă vă poate stropi.
- Procedați cu atenție în special cu alimentele înghețate. Îndepărtați toate bucățile de gheață. Cu cât mai multă gheață se află pe alimente, cu atât cantitatea de ulei sau grăsime împroșcată este mai mare.
- Componentele aparatului se încălzesc în timpul utilizării. Nu atingeți aceste componente pentru a evita arderea pielii.

⚠ *Avertizare contra defecțiunilor aparatului!*

- Nu turnați în recipientul de inox niciodată mai multă grăsime decât până la marcajul MAX și nici mai puțină decât marcajul MIN. Înainte de fiecare pornire asigurați-vă că în aparat există o cantitate suficientă de grăsime sau ulei.
- Nu porniți aparatul dacă în recipient nu se află destul ulei sau grăsime lichidă.
- Friteuza poate fi utilizată numai pentru prăjirea alimentelor. Nu a fost concepută pentru fierberea lichidelor.

⚠ *Indicație pentru manipularea bateriilor*

Aparatul utilizează o baterie. Pentru manipularea bateriilor respectați următoarele:

⚠ *Pericol de explozie!*

Nu aruncați bateriile în foc. Nu reîncărcați bateriile;

- nu deschideți niciodată bateriile, nu lipiți cu ciocanul de lipit și nu sudați bateriile. Pericol de explozie și de rănire!
- verificați regulat bateriile. Bateriile care se scurg pot provoca defecțiuni ale aparatului;
- dacă nu utilizați aparatul un timp mai îndelungat, scoateți bateriile.
- în cazul curgerii bateriilor purtați mănuși. Curățați compartimentul de baterii și contactele cu un prosop uscat;
- bateriile nu trebuie să ajungă pe mâna copiilor. S-ar putea ca aceștia să pună bateriile în gură și să le înghită. Dacă s-a înghițit o baterie, consultați imediat un medic.

Date tehnice

Tensiune:	230 V ~50/60 Hz
Putere nominală:	2300 W
Capacitate	
Ulei:	cca 3 litri
Grăsime solidă:	cca 2,5 kg
Alimentare temporizator:	baterie pastilă AG13 LR44 ⎓ 1,5V

Furnitura

Friteuză Calzone
Instrucțiuni de utilizare

Descrierea aparatului

❶ Geam de control
❷ Filtru de metal permanent
❸ Coș de prăjire
❹ Recipient de inox
❺ Element de operare / încălzire demontabil
❻ Buton deblocare capac
❼ Mosor cablu
❽ Regulator de temperatură
❾ Bec de control
❿ Buton pornit / oprit
⓫ Temporizator
⓬ Buton blocare mâner
⓭ Buton Reset

Înainte de prima utilizare

1. Înainte de prima utilizare a friteuzei, curățați temeinic părțile componente și ștergeți-le bine de apă (vezi capitolul „Curățarea și îngrijirea").
2. Scoateți temporizatorul ⓫ din friteuză.
3. Deschideți compartimentul de baterii, scoateți bateriile și îndepărtați banda de izolare din compartiment.
4. Introduceți bateriile respectând polaritatea indicată pe capacul compartimentului de baterii, iar apoi închideți capacul.
5. Introduceți din nou temporizatorul ⓫ în decupajul friteuzei.

Prepararea cu puține acrilamide

Acrilamida este un produs posibil cancerigen format la prăjirea alimentelor care conțin amidon (la temperaturi mai mari de 175 °C), prin reacția chimică cu amino acizi.
De aceea nu prăjiți alimentele care conțin mult amidon, de exemplu, cartofi prăjiți, la o temperatură mai mare de 170 °C. Produsul ar trebui să aibă culoare auriu-gălbuie și nu maroniu închis. Numai astfel veți obține o preparare fără multe acrilamide.
La regulatorul de temperatură ❽ există o poziție de blocare la 170 °C. Astfel vi se aduce aminte că ați atins temperatura la care este posibil să se formeze acrilamide.

Prăjirea

Pentru acest aparat vă recomandăm ulei special pentru friteuză și grăsime lichidă pentru friteuză. Puteți utiliza, de asemenea, și grăsime solidă pentru prăjit. Pentru aceasta, citiți mai întâi capitolul „Grăsime solidă de prăjit".

Pregătirile

1. Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.

ⓘ Indicație

Dacă doriți să așezați friteuza pe aragaz, sub hotă, asigurați-vă că aragazul este oprit.

2. Desfășurați complet cablul de alimentare de pe mosor ❼.
3. Deschideți capacul aparatului prin apăsarea butonului deblocare capac ❻. Capacul aparatului se deschide.
4. Trageți mânerul în sus până auziți un sunet de fixare. Scoateți coșul ❸ afară.

ⓘ Indicație

Utilizați numai uleiuri sau grăsimi care nu produc spumă și care sunt adecvate pentru prăjit. Aceste informații le găsiți pe ambalaj sau pe etichetă.

⚠ Nu amestecați niciodată sortimente diferite de ulei sau grăsimi! Friteuza ar putea produce spumă care se revarsă din aparat.

5. Umpleți friteuza uscată și goală (cu elementul de încălzire ❺ montat) cu ulei, grăsime lichidă sau topită (cca 3 l ulei sau cca 2,5 kg grăsime).

ⓘ Indicație

Nu depășiți niciodată marcajul MAX și nu utilizați o cantitate mai mică de ulei care să nu atingă marcajul MIN din recipientul de inox ❹.

6. Introduceți ștecărul în priză.

⚠ Cablul de alimentare nu trebuie să atingă componentele fierbinți ale friteuzei. Pericol de electrocutare!

7. Introduceți din nou coșul de prăjit ❸.

⚠ Pericol de rănire!

La închiderea capacului asigurați-vă că nu veți atinge decât partea neagră din față. Părțile metalice se încălzesc foarte tare! Pericol de arsuri!

8. Închideți capacul aparatului.
9. Împingeți în jos butonul de blocare a mânerului ⓬ și coborâți mânerul.

Prăjirea alimentelor

1. Porniți friteuza de la butonul pornit / oprit ❿. Se aprinde becul de control din butonul pornit / oprit ❿.
2. Rotiți regulatorul de temperatură ❽ la temperatura dorită. Uleiul sau grăsimea este încălzită la temperatura dorită. Când s-a atins temperatura setată, se aprinde becul verde ❾.

ⓘ *Indicație*

Temperatura corectă de prăjire se găsește pe ambalajul produsului pe care doriți să-l preparați sau în tabelul din aceste instrucțiuni de utilizare. Valori orientative inexacte pentru prăjirea unui anumit produs la o anumită temperatură se găsesc în imaginile de pe partea din spate a aparatului:

Simbolul	Produsul	Temperatura
	Creveți	cca 130 °C
	Pui	cca 150 °C
	Cartofi prăjiți (proaspeți)	cca 170 °C
	Pește	cca 190 °C

Valorile amintite acolo sunt orientative. Temperatura poate varia în funcție de caracteristicile produsului și după gustul personal!

3. Trageți mânerul în sus până auziți un sunet de fixare.
4. Deschideți capacul aparatului prin apăsarea butonului deblocare capac ❻.
5. Scoateți coșul de prăjire ❸ și așezați în el produsul pe care doriți să-l prăjiți. Coșul ❸ poate fi umplu până la marcajul Max aflat în interiorul coșului de prăjit ❸.
6. Așezați din nou atent coșul ❸ în friteuză.
7. Închideți capacul aparatului. Acesta trebuie să se fixeze audibil.
8. Apăsați în jos butonul de blocare al mânerului ⓬. Acum mânerul poate fi coborât. Coșul de prăjit ❸ este coborât în uleiul sau în grăsimea fierbinte.

ⓘ *Indicație*

Prin fereastra de control ❶ din capacul aparatului puteți supraveghea prăjirea.

Grăsime de prăjit solidă

Pentru a evita împroșcarea grăsimii și supraîncălzirea aparatului, luați următoarele măsuri atunci când utilizați grăsime de prăjit solidă:

- la utilizarea de grăsime proaspătă, topiți înainte bucata de grăsime într-o oală la foc încet. Turnați grăsimea topită în friteuză. Apoi introduceți ștecărul în priză și porniți friteuza;
- după utilizare, păstrați friteuza cu grăsimea solidificată la temperatura camerei;

Dacă grăsimea este prea rece, aceasta poate fi împroșcată la o nouă folosire! Pentru a evita acest lucru, împungeți grăsimea solidificată cu un băț de lemn sau plastic. **Atenție să nu deteriorați elementul de încălzire.**

- pentru a topi grăsimea, porniți aparatul de la butonul pornit / oprit ⓾, rotiți regulatorul de temperatură ❽ la 130 °C. Se aprinde becul ❾ integrat în butonul pornit / oprit ⓾;
- așteptați până s-a topit toată grăsimea. Între timp, becul verde ❾ se poate aprinde și stinge de mai multe ori. Setați temperatura de prăjire dorită, numai după topirea grăsimii.

Temporizatorul

De la temporizator ⓫ puteți seta un timp de până la 60 de minute:

- apăsați butonul „⏻“ de pe temporizator pentru a-l porni;
- apăsați butoanele „+“ și „-“, pentru a seta minutele;
- apăsați butonul „⏻“, pentru a porni derularea timpului. Timpul setat clipește de două ori pentru a indica începerea derulării timpului.

După expirarea timpului setat, se aud niște semnale sonore.

Temporizatorul ⓫ se oprește automat.

ⓘ *Indicație*

După expirarea timpului setat, elementul de încălzire ❺ nu este oprit! Atenție deci la semnalele sonore emise de temporizator ⓫, pentru a preveni arderea alimentelor.

ⓘ *Indicație*

Dacă bateria este goală, schimbați-o. Utilizați i totdeauna o baterie de același tip. La introducerea bateriei fiți atenți la polaritatea corectă.

După prăjire

- După prepararea produsului, trageți mânerul în sus, până la blocarea butonului de blocare a mânerului ⓬.
- Pentru scurgerea uleiului, lăsați coșul de prăjire ❸ în această poziție.
- Apăsați butonul pornire / oprire ⓾. Friteuza este acum oprită. Scoateți ștecărul din priză.
- După ce uleiul s-a scurs, deschideți capacul aparatului prin apăsarea butonului de deblocare a capacului ❻.

⚠ *Pericol de rănire!*

Nu puneți niciodată mână pe coșul de prăjire ❸ imediat după scoaterea din uleiul fierbinte. Coșul este extrem de fierbinte! Scoateți coșul ❸ din friteuză ținându-l de mâner!

- Ridicați atent coșul ❸ din friteuză. Dacă este necesar, scuturați coșul deasupra friteuzei de uleiul sau grăsimea rămasă.
- Așezați produsul prăjit într-un castron sau într-o strecurătoare (sită) (așezați hârtie de bucătărie!)

Dacă nu utilizați friteuza în mod regulat, se recomandă ca după răcire să păstrați uleiul în sticle bine închise, sau în alte recipiente, de preferință în frigider sau într-un alt loc răcoros. Umpleți sticlele folosind o sită fină, pentru a separa uleiul sau grăsimea de resturile de mâncare rămase. Grăsimea solidă trebuie să fie încă lichidă în momentul strecurării, pentru a o putea separa de resturile de mâncare.

Înlocuirea grăsimii de prăjit

Înlocuiți uleiul numai după ce s-a răcit. Grăsimea solidă trebuie să fie încă lichidă în momentul strecurării, pentru a o putea turna.

- Deschideți capacul aparatului.
- Scoateți coșul pentru prăjit ❸.
- Scoateți elementul de operare / de încălzire ❺.

Așezați elementul de operare / încălzire ❺ într-un loc curat și uscat.

- Scoateți cu atenție din friteuză recipientul de inox ❹ cu ulei sau grăsime.
- Turnați uleiul sau grăsimea în recipiente adecvate, de exemplu în sticle. Pentru aceasta, utilizați adâncitura din colțul recipientului de inox ❹.

ⓘ *Indicație*

În fiecare regiune sau oraș, modul de eliminare a uleiurilor alimentare este reglementat diferit. De obicei, nu este permisă eliminarea în resturile menajere obișnuite. Vă rugăm cereți informații despre posibilitățile de eliminare de la administrația locală.

- Curățați temeinic toate componentele friteuzei în modul descris în capitolul „Curățarea și îngrijirea".
- Turnați ulei sau grăsime proaspătă în friteuză în modul descris în capitolul „Prăjirea".

Curățarea și îngrijirea

⚠ *Pericol!*

Înainte de curățare scoateți ștecărul din priză. Există pericol de electrocutare!

⚠ *Pericol!*

Lăsați friteuza să se răcească. În caz contrar riscați să vă ardeți!

Nu introduceți niciodată în apă elementul de operare / încălzire ❺, cablul de alimentare sau carcasa și nu le curățați sub jet de apă! Aceasta ar provoca defecțiuni iremediabile ale aparatului. La nevoie, curățați aceste componente cu un prosop umed.

⚠ *Atenție! Defectarea aparatului!*

Pentru curățarea componentelor nu utilizați materiale / soluții de curățat acide sau abrazive ca pastă abrazivă sau vată de oțel.
Acestea pot deteriora suprafața aparatului!

Pentru o curățare simplă, demontați friteuza:

1. deschideți capacul aparatului și scoateți-l afară pe sus;
2. trageți mânerul în sus până produce un zgomot audibil. Scoateți coșul pentru prăjit ❸;
3. pe sus, scoateți elementul de operare / încălzire ❺ din șina de ghidare. Așezați elementul de operare / încălzire ❺ într-un loc curat și uscat;
4. scoateți recipientul de inox ❹ și goliți uleiul sau grăsimea;

- coșul de prăjit ❸ și recipientul de inox ❹ pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- curățați carcasa și capacul carcasei cu un prosop umed. Dacă este necesar, turnați puțin detergent de vase pe prosop;
- curățați elementul de operare / încălzire ❺ cu un prosop umed, iar apoi ștergeți-l bine;

ⓘ *Indicație*

- Dacă doriți să curățați filtrul metalic permanent ❷ din interiorul capacului aparatului, introduceți capacul în apă călduță cu detergent.
- Lăsați-l să se moaie câteva momente, iar apoi mișcați-l dintr-o parte în alta.
- Clătiți capacul aparatului cu apă curată.
- Ștergeți-l și poziționați-l vertical pentru a se scurge toată apa rămasă în interiorul capacului.
- Ștergeți-l din nou și asigurați-vă cu nu mai există urme de umezeală pe buza de gumă aflată în partea de jos a capacului. Ridicați buza de gumă pentru a se usca.

Înainte de o nouă utilizare, capacul trebuie să fie complet uscat!

- Montați friteuza în ordine inversă.
- Ridicați sau transportați aparatul prinzând de concavitățile laterale.
- Înfășurați cablul de alimentare pe mosor ❼.
- Depozitați aparatul numai cu capacul închis. Astfel, interiorul friteuzei rămâne curat și fără praf.

Sfaturi

Cartofi prăjiți

- Cartofii pe care doriți să-i prăjiți nu trebuie să se lipească.
- Pentru prăjire se recomandă utilizarea de cartofi făinoși sau mai duri.
- După curățarea cartofilor, tăiați-i în funcție de modul de preparare dorit (rondele sau pai).
- Înainte de a-i prăji, lăsați cartofii în apă cca o oră. Astfel este eliberat o parte din zahărul conținut, care contribuie la formarea acrilamidelor.
- Lăsați apoi cartofii să se usuce.
- Prăjiți cartofii întotdeauna de două ori:
- o dată 10-12 minute la 160 °C, apoi 3-4 minute la 170 °C, în funcție de cât de rumeni doriți să fie.
- Cartofii congelați sunt pre-prăjiți și trebuie prăjiți numai o singură dată. Respectați indicațiile de pe ambalaj.

Semipeparate congelate

Produsele congelate (-16 până la -18 °C) răcesc excesiv de mult uleiul sau grăsimea din friteuză, nu se prăjesc destul de repede și absorb o cantitate mare de ulei sau grăsime. Pentru a evita aceste lucruri, procedați astfel:

- nu prăjiți o cantitate prea mare dintr-o dată. Produsele trebuie să fie complet acoperite de ulei / grăsime după coborârea coșului de prăjit ❸.
- încălziți uleiul cel puțin 15 minute înainte de a introduce produsul pe care doriți să-l prăjiți.
- rotiți regulatorul de temperatură ❽ pe valoarea specificată în aceste instrucțiuni sau pe ambalajul produsului.
- de preferință, lăsați produsele congelate să se dezghețe la temperatura camerei înainte de a le prăji. Îndepărtați cât mai multă apă sau gheață înainte de a introduce produsul în friteuză.

⚠ *Atenție!*

Închideți întotdeauna capacul aparatului înainte de a coborî coșul de prăjit ❸ în uleiul încins. Pericol de ardere cauzat de ulei!

- Introduceți produsul încet și atent în friteuză, deoarece alimentele congelate provoacă clocotirea abruptă și intensă a uleiului sau grăsimii încinse.

Cum puteți scăpa de gusturile neplăcute

Anumite alimente, în special peștele, eliberează lichid când sunt prăjite. Aceste lichide se acumulează în ulei sau grăsime și influențează gustul sau mirosul produselor pe care le veți prăji ulterior în același ulei.

Procedați în modul următor pentru a obține ulei sau grăsime fără gust:

- încălziți uleiul sau grăsimea la 160 °C și introduceți două felii subțiri de pâine sau câteva fire de pătrunjel în coșul de prăjit ❸;

⚠ *Atenție!*

Închideți neapărat capacul aparatului înainte de a coborî coșul ❸ cu pătrunjelul și pâinea în friteuză. Grăsimea împroșcată provoacă arsuri.

- închideți întotdeauna capacul aparatului și coborâți coșul de prăjit ❸ în grăsimea încinsă;
- așteptați până când uleiul nu mai clocotește apoi scoateți pâine, resp. pătrunjelul cu o lingură perforată. Uleiul sau grăsimea sunt acum neutre.

Alimentație sănătoasă

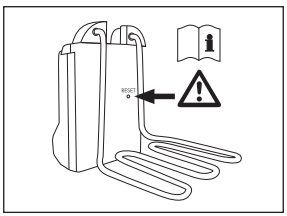
Nutriționiștii recomandă utilizarea de uleiuri și grăsimi vegetale care conțin acizi grași nesaturați (de ex., acid linoleic). Totuși, aceste uleiuri și grăsimi își pierd proprietățile benefice mai repede decât alte sortimente și trebuie de aceea înlocuite mai des. Ghidați-vă după următoarele directive:

- înlocuiți la timp uleiul sau grăsimea. Dacă pregătiți în principal cartofi prăjiți și strecurați de fiecare dată uleiul, acesta poate fi folosit de până la 10 - 12 ori;
- totuși nu utilizați uleiul sau grăsimea mai mult de șase luni. Respectați de asemenea și indicațiile de pe ambalaj;
- în general, uleiul sau grăsimea se pot utiliza un timp mult mai scurt, dacă prăjiți alimente cu proteine precum carne sau pește;
- nu amestecați ulei proaspăt cu ulei folosit;
- înlocuiți uleiul sau grăsimea dacă face spumă când îl încălziți, dacă dezvoltă un gust puternic sau miros sau dacă devine închis la culoare și/sau de consistența unui sirop.

Funcția de protecție împotriva temperaturilor ridicate

În caz de supraîncălzire, această funcție oprește automat aparatul.

Supraîncălzirea se produce dacă în friteuză nu există ulei sau există într-o cantitate insuficientă sau când în friteuză se topește grăsime solidă.
În cazul grăsimilor solide, elementul de încălzire nu poate ceda destul de repede căldura generată.
Dacă siguranța la supraîncălzire a oprit aparatul, procedați în următorul mod:



- lăsați aparatul să se răcească;
- așteptați să se răcească uleiul sau grăsimea;
- cu un obiect ascuțit, apăsați butonul Reset ⓭ (resetare) aflat pe partea din spate a elementului de operare / încălzire ❺.

Acum, aparatul poate fi utilizat din nou.

Garanția și service-ul

Pentru acest aparat, se acordă o garanție de 3 ani începând cu data cumpărării. Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu scrupulozitate înaintea livrării.
Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea.
Dacă aveți solicitări privind garanția, contactați telefonic centrul dumneavoastră de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dumneavoastră.
Garanția acoperă numai defectele de material sau de fabricație, nu și deteriorările rezultate în urma transportului, piesele de uzură sau deteriorările apărute la componentele fragile, de ex. comutatoare sau acumulatoare. Aparatul este destinat numai pentru uz privat și nu pentru o utilizare profesională.
În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, uzului de forță și intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate prin această garanție.
Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor realizate în perioada garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalare sau cel târziu în două zile de la data cumpărării. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

(RO) Service Romania
Tel.: 0800896637
E-Mail: kompernass@lidl.ro

Eliminarea aparatelor uzate

Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs cade sub incidența directivei europene 2002/96/EC

Eliminați aparatul prin intermediul unei firmei specializate și autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor.
Respectați reglementările actuale în vigoare.
Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea bateriilor / acumulatorilor

Bateriile / acumulatori nu se elimină împreună cu resturile menajere. Fiecare consumator are obligația legală de a preda bateriile / acumulatorii la un centru de colectare local.
Această obligație are scopul de a asigura eliminarea ecologică a bateriilor / acumulatorilor. Predați bateriile / acumulatorii numai dacă sunt descărcați.

Eliminați toate materialele de ambalare într-un mod ecologic.

Importator

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabelul cu timpii de prăjire

Tabelul vă indică exemple de temperaturi la care se prăjesc diferitele produse și timpul necesar pentru prăjirea acestora. Dacă indicațiile de pe ambalajul produsului diferă de cele din acest tabel, vă rugăm respectați indicațiile de pe ambalaj.

Produsul	Temperatura (cca)	Timpul în minute
Chiftele (înghețate)	150 °C	3 - 5 minute
Cotlet de porc (pane)	150 °C	15 - 25 minute
Porții de pui (bucăți mari)	150 °C	10 - 18 minute
Porții de pui (bucăți mici / medii)	150 °C	8 - 18 minute
Cartofi prăjiți (proaspeți)	160 - 170 °C	10 - 15 minute
Cartofi prăjiți (înghețați)	vezi specificațiile producătorului	vezi specificațiile producătorului
Creveți mari (proaspeți)	170 °C	3 - 5 minute
Ciuperci	180 °C	5 minute

ⓘ *Indicație*

În cazul indicațiilor de grade termice, pot exista variații reduse de temperatură. Valorile amintite în tabelul de mai sus sunt valori orientative. Se raportează la o cantitate de cca 300 de grame. În funcție de caracteristicile alimentelor, timpul de prăjire poate varia.

În cazul cantităților mai mari, produsele trebuie să fie complet acoperite de grăsime / ulei după coborârea coșului de prăji ❸ în friteuză.

Remedierea defecțiunilor

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin următoarele măsuri sau dacă constatați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă serviciului nostru pentru clienți.

Defecțiunea	Cauza	Remedierea
• Aparatul nu funcționează. • Becul de control din butonul pornit / oprit ⑩ nu se aprinde.	• Aparatul nu este conectat la priză.	• Conectați aparatul la o priză.
	• Butonul pornire / oprire ⑩ nu a fost acționat.	• Apăsați butonul pornire / oprire ⑩.
	• S-a declanșat funcția de protecție la încălzire.	• Lăsați aparatul să se răcească. Apăsați butonul Reset ⑬ de pe partea din spate a elementului de operare / încălzire ❺.
• Aparatul s-a oprit în timpul funcționării, iar acum nu mai poate fi pornit.	• S-a declanșat funcția de protecție la încălzire.	1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească. 2. Apăsați butonul Reset ⑬ de pe partea din spate a elementului de operare / încălzire ❺.
• Becul verde nu este aprins.	• Nu s-a atins temperatura setată a uleiului / grăsimii.	• Așteptați câteva minute până se atinge temperatura dorită.

Съдържание Страница

Употреба по предназначение 38

Указания за безопасност 38

Технически характеристики 39

Обем на доставката 39

Описание на уреда 39

Пред първата употреба 40

Приготвяне с ниско съдържание на акриламид 40

Фритиране 40

Подготовка 40

Фритиране на хранителни продукти 41

Твърда мазнина за фритюрници 42

Таймер 42

След фритирането 42

Смяна на мазнината за фритиране 43

Почистване и поддържане 43

Съвети 44

Домашно приготвени пържени картофи 44

Дълбоко замразени храни 45

Как да се отървете от нежелания привкус 45

Здравословно хранене 45

Функция за защита от прегряване 46

Гаранция и сервиз 46

Рециклиране 47

Вносител 47

Таблица за времето на фритиране 48

Корекция на грешки 49

Прочетете внимателно ръководството за експлоатация преди да използвате уреда за първи път и го запазете за по нататъшна употреба. Когато предавате уреда на трети лица, предайте и това ръководство с него.

Фритюрник със студена зона

Употреба по предназначение

Фритюрникът е създаден за фритиране на храни телни продукти в частни домакинства. Той не е предназначен за стопанска или промишлена употреба.

Указания за безопасност

⚠ *Опасност от токов удар!*

- Свържете уреда към контакт с мрежово напрежение 230 V ~ 50/60 Hz.
- Сменете веднага повредения щепсел или кабел при оторизиран електротехник или сервиз, за да предотвратите наличието на опасности.
- Внимавайте по време на работа мрежовият кабел да не се намокри или навлажни.

Никога не потапяйте елемента за обслужване и нагряване и корпуса с мрежовия кабел под вода и също не почиствайте тези части под течаща вода.

⚠ *Опасност от пожар!*

- Не използвайте уреда в близост до горещи повърхности.
- Не оставяйте уреда никога без наблюдение по време на експлоатация!
- Не използвайте външно реле за време или отделна телемеханична система, за да изпо лзвате машината.
- Никога не топете твърдата мазнина (блокчета мазнина) във фритюрника. Поради високата температура нагревателният елемент може да се повреди или може да се стигне до пожар! Стопете мазнината предварително в тенджера или подобен съд.

⚠ *Никога не използвайте вода за гасене!*

- При превишено нагряване старата респ. замърсена мазнина се възпламенява от само себе си. Сменяйте навреме олиото или мазнината. В случай на пожар извадете щепсела и задушете горящите мазнина или олио с одеяло.

⚠ *Опасност от нараняване!*

- Този уред не е предвиден да се използва от лица (включително и деца) с ограничени физически, органолептични или умствени способности или от лица, които не притежават необходимия опит и/или знания, освен ако те го правят под надзора на лица, отговорни за тяхната безопасност или са получили от тях указания, как да използват уреда.
- Децата трябва да се наблюдават, за да се гарантира, че те не играят с уреда.
- Погрижете се за сигурното положение на уреда.
- Ако уредът е паднал или повреден, не бива да го включвате повече. Ангажирайте квалиф ицирани специалисти с проверката и евенту ално с ремонта му.
- По време на фритиране се отделя гореща пара, особено когато отворите капака. Стойте на сигурно разстояние от парата.
- Уверете се, че частите са напълно изсъхнали, преди да налеете олио или течна мазнина във фритюрника. В противен случай олиото или горещата мазнина ще пръскат.
- Подсушавайте внимателно хранителните продукти, преди да ги поставите във фритюрника. В противен случай олиото или горещата мазнина ще пръскат.

- Подхождайте особено внимателно към зам разените хранителни продукти. Отстранете всички парченца лед. Колкото повече лед е полепнал по хранителните продукти, толкова повече ще пръска горещото олио или горещата мазнина.
- По време на използване частите на уреда се нагорещяват. Не ги докосвайте, за да избегнете изгаряниятa.

⚠ *Предупреждение от повреди по уреда!*

- Никога не наливайте в резервоара от неръж даема стомана мазнина повече от маркиро вката MAX и никога по малко от маркировката MIN. При всяко включване внимавайте, във фритюрника да има достатъчно мазнина или олио.
- Никога на включвайте уреда, ако в него няма достатъчно олио или течна мазнина.
- Фритюрникът е подходящ само за фритиране на хранителни продукти. Той не е създаден за варене на течности.

⚠ *Указание за боравене с батерии*

За уреда се използва една батерия. Моля спазвайте следното при боравене с батерии:

⚠ *Опасност от експлозия*

Не хвърляйте батериите в огън. Никога не зареждайте батериите повторно.

- Никога не отваряйте, не запоявайте и не заварявайте батериите. Съществува опасност от експлозии и наранявания!
- Проверявайте редовно батериите. Протеклите батерии могат да причинят увреждания на уреда.
- Ако не използвате уреда дълго време, извадете батериите.
- При протекли батерии си сложете защитни ръкавици. Почистете отделението за батериите и контактите на батериите със суха кърпа.
- Батериите не бива да попадат в ръцете на деца. Децата могат да поставят батериите в устата си и да ги глътнат. Ако бъде погълната батерия, незабавно трябва да се потърси медицинска помощ.

Технически характеристики

Мрежово напрежение:	230 V ~50/60 Hz
Номинална мощност	2300 W
Вместимост	
Олио:	около 3 литра
Твърда мазнина:	около 2,5 кг
Електрозахранване на таймера:	батерия тип копче AG13 LR44 ⎓ 1,5V

Обем на доставката

Фритюрник със студена зона
Ръководство за експлоатация

Описание на уреда

❶ Прозорче
❷ Постоянен метален филтър
❸ Кошничка за фритиране
❹ Резервоар от неръждаема стомана
❺ Свалящ се елемент за обслужване и нагряване
❻ Деблокиращо копче на капака
❼ Завиване на кабела
❽ Температурен регулатор
❾ Контролна лампичка
❿ Прекъсвач за включване/изключване
⓫ Таймер
⓬ Блокиращо копче на дръжката
⓭ Бутон Reset

Пред първата употреба

1. Преди да използвате фритюрника за първи път, почистете отделните части основно и ги подсушете старателно (вижте глава „Почистване и поддържане“).
2. Извадете таймера ⓫ от фритюрника.
3. Отворете отделението за батериите, извадете батерията и отстранете изолиращата лента от отделението за батериите.
4. Поставете батерията в отделението за батерии съгласно посочената на капачето на отделен ието за батериите полярност и плъзнете капачето, така че да се фиксира.
5. Поставете таймера ⓫ отново в гнездото на фритюрника.

Приготвяне с ниско съдържание на акриламид

Акриламидът е канцерогенно вещество, което се образува при фритиране на съдържащи нишесте хранителни продукти (при температури по високи от 175 °C) поради реакциите с аминокиселини. Поради това съдържащите нишесте хранителни продукти, напр. пържени картофи, по възмож ност не бива да се фритират при температура по висока от 170ыC. Продуктите за фритиране трябва да се фритират само до златисто жълто, а не до тъмно жълто или кафяво. Само така ще постигнете приготвяне с ниско съдържание на акриламид.
На температурния регулатор ❽ има фиксирано положение на 170 °C. Така Ви се напомня, че попадате в температурна зона, при която е възм ожно образуването на акриламид.

Фритиране

В този фритюрник препоръчваме използването на олио за фритюрници или течна мазнина за фритюрници. Вие можете да използване и твърда мазнина за фритюрници. По този въпрос първо прочетете глава „Твърда мазнина за фритюрници“.

Подготовка

1. Поставете уреда на водоравна, равна и стабилна повърхност.

ⓘ *Указание*

Ако желаете да поставите фритюрника под аспиратора върху готварската печка, внимавайте печката да е изключена.

2. Развийте кабела изцяло от мястото за завиване на кабела ❼.
3. Отворете капака на уреда, като натиснете деблокиращото копче на капака ❻. Капакът на уреда отскача.
4. Издърпайте дръжката нагоре, докато се чуе фиксирането. Извадете кошничката за фритиране ❸ .

ⓘ *Указание*

Използвайте само олио или мазнина, които са специално обозначени като не пенещи се и подходящи за фритиране. Тази информация се намира на опаковката или на етикета.

⚠ Никога не смесвайте различни видове мазн ини или олио! От фритюрника може да прелее пяна.

5. Пълнете сухия и празен фритюрник (поставен елемент за нагряване ❺) с олио, течна или разтопена мазнина (около 3 л олио или око ло 2,5 кг твърда мазнина).

ⓘ *Указание*

Никога не наливайте в резервоара от неръждаема стомана ❹ мазнина повече от маркировката MAX и никога по малко от маркировката MIN.

6. Включете щепсела в контакта.

⚠ Кабелът никога не бива да влиза в допир с горещите части на фритюрника. Опасност от електрически удар!

7. Поставете отново кошничката за фритиране ❸.

⚠ *Опасност от нараняване!*

При затварянето на капака на фритюрника винаги внимавайте за това, да го докосвате само в предната черна част. Металните части силно се нагорещяват! Опасност от изгаряне!

8. Затворете капака на машината.
9. Плъзнете блокиращото копче на дръжката ⓬ надолу и спуснете дръжката.

Фритиране на хранителни продукти

1. Включете фритюрника от прекъсвача за включване/изключване ❿ . Интегрираната в прекъсвача за включване/изключване ❿ контролна лампичка светва.
2. Завъртете температурния регулатор ❽ на желаната температура. Олиото или мазнината се загряват до желаната температура. Щом бъде достигната настроената температура, зелената контролна лампичка ❾ светва.

ⓘ *Указание*

Коректната температура за фритиране ще видите на опаковката на продукта за фритиране или в таблицата на това ръководства за експлоатация. Можете да се ориентирате приблизително за температурите на фритиране на хранителните продукти и от изображенията на предната страна на фритюрника:

Символ	Хранителен продукт	Температура
	Скариди	около 130 °C
	Пиле	около 150 °C
	Пържени картофи (пресни)	около 170 °C
	Риба	около 190 °C

Посочените стойности са само помощ за ориентиране. Температурата може да се различава според качествата и личния вкус!

3. Издърпайте дръжката нагоре, докато се чуе фиксирането.
4. Отворете капака на уреда, като натиснете деблокиращото копче на капака ❻.
5. Извадете кошничката за фритиране ❸ и поставете в нея продукта за фритиране. Кошничката за фритиране ❸ трябва да е напълнена с продукта за фритиране на много до маркировката Max във вътрешността на кошничката за фритиране ❸.

6. Отново внимателно поставете кошничката за фритиране ❸ във фритюрника.
7. Затворете капака на уреда. Трябва да се чуе фиксирането.
8. Плъзнете блокиращото копче на дръжката ⓬ надолу. Сега дръжката може да бъде спусната. Кошничката за фритиране ❸ също се спуска в горещото олио или мазнина.

ⓘ *Указание*

През прозорчето ❶ в капака на уреда можете да наблюдавате процеса на фритиране.

Твърда мазнина за фритюрници

За да се предотврати пръскането на мазнината и прекаленото нагряване на уреда, при използване на твърда мазнина за фритюрници спазвайте следните предохранителни мерки:

- При използване на нова мазнина, първо бавно разтопете блокчетата мазнина при ниска температура в нормална тенджера. Налейте разтопената мазнина внимателно във фритюрника. След това поставете щепсела и включете фритюрника.
- След употреба съхранявайте фритюрника с отново втвърдената мазнина при стайна температура.

Ако мазнината е твърде студена, при повторно разтапяне тя може да пръска! За да предотвратите това, направете няколко дупчици с дървена или пластмасова клечка във втвърдената мазнина. Внимавайте да не се повреди нагревателният елемент.

- За да разтопите мазнината, включете уреда от прекъсвача за включване/изключване ⓾, и поставете температурния регулатор ❽ на 130ыС. Интегрираната в прекъсвача за включване/изключване ⓾ контролна лампичка ❾ светва.
- Изчакайте, докато цялата мазнина се разтопи. При това зеленатa контролна лампичка ❾ може да светва и изгасва многократно. Едва когато се разтопи цялата мазнина, настройте желаната температура за фритиране.

Таймер

С таймера ⓫ могат да бъдат настроени до 60 минути:

- Натиснете копчето „⏻“ на таймера, за да го включите.
- Натиснете копчетата „+“ и „ “, за да настроите желаното време в минути.
- Натиснете копчето „⏻“, за да стартирате протичането на времето. Настроеното време мига два пъти, за да покаже, че протичането на времето започва.

След изтичане на настроеното време се чуват няколко сигнални тона.
Таймерът ⓫ се изключва автоматично.

ⓘ *Указание*

След изтичане на настроеното време нагреват елният елемент ❺ не се изключва! Поради това внимавайте за сигнала на таймера ⓫, за да предотвратите развалянето на ястията.

ⓘ *Указание*

Ако батерията е празна, сменете я. Винаги използвайте батерия от същия тип. При поставянето внимавайте за правилната полярност.

След фритирането

- Когато продуктът за фритиране е готов, издърпайте дръжката нагоре, докато блокиращото копче на дръжката ⓬ се фиксира.
- Оставете кошничката за фритиране ❸ в тази позиция, за да се отцеди.
- Натиснете прекъсвача за включване/изключване ⓾. Сега фритюрникът е изключен. Извадете щепсела от контакта.

- Когато продуктът за фритиране се оцети, отворете капака на уреда, като натиснете деблокиращото копче на капака ❻.

⚠ *Опасност от нараняване!*

Никога не пипайте кошничката за фритиране ❸ след фритиране. Тя е много гореща! Вдигайте кошничката за фритиране ❸ от фритюрника само за дръжката!

- Повдигайте кошничката за фритиране ❸ внимателно от фритюрника. Ако е необходимо, изливайте излишното олио или мазнина от фритюрника.
- Наливайте мазнината за фритиране в купа или в цедка (с абсорбираща кухненска хартия!)

Ако не използвате редовно фритюрника, е препоръчително след изстиването да държите олиото в добре затворени бутилки или други съдове, за предпочитане в хладилник или на друго хладно място. Наливайте мазнината през фина цедка, за да отстраните остатъците от храна от олиото или мазнината. Твърдата мазнина трябва да е още течна, за да може да се изсипе.

Смяна на мазнината за фритиране

Сменяйте олиото едва, когато е напълно изстинало. Твърдата мазнина трябва да е още течна, за да може да се изсипе.

- Отворете капака на уреда.
- Свалете кошничката за фритиране ❸.
- Свалете елемент за обслужване и нагряване ❺. Оставете елемента за обслужване и нагряване ❺ на чисто и сухо място.
- Извадете внимателно резервоара от неръжд аема стомана ❹ с олиото или мазнината от фритюрника.
- Прелейте олиото или мазнината в подходящи съдове, напр. в бутилки. За целта използвайте улея за изтичане в ъгъла на резервоара от благородна стомана ❹.

ⓘ *Указание*

Във всяка община или град има разпоредби за отстраняването на течни или твърди хранителни мазнини като отпадъци. Често не е позволено отстраняването на такива мазнини заедно с битовите отпадъци. Моля информирайте се в управата на Вашата община или на Вашия град, какви са възможностите за отстраняване на мазн ините като отпадък.

- Почистете основно всички части на фритюрника, както е описано в глава „Почистване и поддържане“.
- Налейте прясно олио или мазнина във фритюрника, както е описано в глава „Фритиране“.

Почистване и поддържане

⚠ *Опасност!*

Преди почистване извадете щепсела от контакта. Има опасност от токов удар!

⚠ *Опасност!*

Оставете фритюрника да се охлади. В противен случай има опасност от изгаряне!

Никога не потапяйте елемента за обслужване и нагряване ❺, кабела или корпуса във вода, никога не го почиствайте под течаща вода! Това може да повреди машината неп оправимо. При нужда почиствайте тези части с влажна кърпа.

⚠ *Внимание! Повреда на уреда!*

За почистването на частите не използвайте разяждащи или абразивни почистващи средства/ материали като препарати, съдържащи абразивни частици или стоманени влакна. Те могат да повредят повърхността на уреда! За по лесно почистване разглобете фритюрника:

1. Отворете капака на уреда и го изтеглете нагоре.
2. Издърпайте дръжката нагоре, докато се чуе фиксирането. Свалете кошничката за фритиране ❸.
3. Издърпайте елемента за обслужване и нагряване ❺ нагоре от водещата шина. Оставете елемента за обслужване и нагряване ❺ на чисто и сухо място.
4. Свалете резервоара от неръждаема стомана ❹ и отстранете мазнината или олиото.

- Кошничката за фритиране ❸ и резервоара от благородна стомана ❹ можете да миете в машина за миене на чинии. Те са подходящи за миене в машини за миене на чинии.
- Почиствайте корпуса и капака на уреда с влажна кърпа. При нужда поставете върху кърпата препарат за миене.
- Почистете елемента за обслужване и нагряване ❺ с влажна кърпа и го подсушете добре.

ⓘ *Указание*

- Ако желаете да почистите постоянния метален филтър ❷ във вътрешността на капака на уреда, поставете капака на уреда в топла вода с мек препарат за миене.
- Оставете го за момент да се накисне и ги разклатете напред назад.
- Изплакнете капака на корпуса със студена вода.
- Подсушете го и поставете изправен настрани, така че останалата във вътрешността на капака вода да може да изтече.
- Отново го подсушете и внимавайте, под гумената фаска на долната страна на капака на уреда да не остане повече влага. Евентуално повдигнете гумената фаска, за да изсъхне.

Внимавайте, преди следващото използване капакът да е изсъхнал напълно!

- Сглобете фритюрника в обратна последова телност.
- Повдигайте или носете уреда за страничните жлебове за носене.
- Навийте кабела около мястото за завиване на кабела ❼.
- Съхранявайте уреда със затворен капак на уреда. Така вътрешността на фритюрника остава чиста и без прах.

Съвети

Домашно приготвени пържени картофи

- Картофите, които са предвидени за пържене, трябва да бъдат в отлично състояние и да не са покълнали.
- За пържене трябва да се използват „брашнести" или „предимно твърдо сваряващи се" сортове картофи.
- След избелването нарежете картофите в зависимост от това, как желаете да ги приготвите (на лентички или шайби).
- Преди да продължите с обработката, поставете картофите във вода за около час. По този начин се разтваря една част от захарта, един от изходните продукти за образуването на акриламид.
- Оставете картофите да изсъхнат добре.
- Винаги фритирайте домашно приготвените картофи два пъти:
- първо 10 12 минути при 160°C, а след това 3 4 минути при 170°C, в зависимост от желаното зачервяване.

- Дълбоко замразените пържени картофи са предварително сварени и поради това се фритират само веднъж. Следвайте инструкциите от опаковката.

Дълбоко замразени храни

Дълбоко замразените продукти за фритиране (16 до 18 °C) охлаждат значително олиото или мазнината, не се изпържват достатъчно бързо и поради това е възможно да поемат твърде много олио или мазнина. За да избегнете това, подходете както следва:

- Не фритирайте твърде големи количества на веднъж. След спускане на кошничката за фритиране ❸ продуктите за фритиране трябва да са покрити от олио/мазнина.
- Загрейте олиото за минимум 15 минути, преди да потопите продуктите за фритиране.
- Настройте температурния регулатор ❽ на посочената в това ръководство за употреба или на опаковката на продукта за фритиране температура.
- За предпочитане е, дълбоко замразените храни да се охладят до стайна температура, преди да бъдат фритирани. Отстранете толкова лед и вода, колкото е възможно, преди да поставите продуктите за фритиране във фритюрника.

⚠ *Внимание!*

Винаги затваряйте капака на уреда, преди да спуснете кошничката за фритиране ❸ в горещата мазнина. Опасност от изгаряне поради пръскаща мазнина!

- Поставете продукта за фритиране възможно най бавно и внимателно във фритюрника, тъй като при рязко поставяне в горещото олио или мазнина може да се стигне до силно разпенване.

Как да се отървете от нежелания привкус

Някои хранителни продукти, особено риба, отдават твърде много течности при фритиране. Тези течности се събират в олиото или мазнината за фритиране и могат да окажат влияние на мириса и вкуса на следващите продукти, които се фритират в същото олио или мазнина.

Постъпете както следва, за да бъдат олиото или мазнината отново с неутрален вкус:

- Загрейте олиото или мазнината на 160 °C и пуснете в кошничката за фритиране две тънки филии хляб или няколко стръка магданоз ❸.

⚠ *Внимание!*

Непременно затворете капака на уреда, преди да спуснете кошничката за фритиране ❸ с магданоза или с хляба в горещата мазнина. Пръскащата мазнина води до изгаряния.

- Затворете капака на уреда и спуснете кошничката за фритиране ❸ в мазнината.
- Изчакайте, докато олиото или мазнината спрат да се пенят и отстранете хляба респ. магданоза с решетъчна лъжица. Маслото или мазнината отново са с неутрален вкус.

Здравословно хранене

Диетолозите препоръчват използването на растителни мазнини, които съдържат ненаситени мастни киселини (напр. линолова киселина). Във всеки случай тези масла и мазнини губят поло жителните си качества по бързо от другите видове и поради това трябва да бъдат сменяни по често. Ориентирайте се по следните насоки:

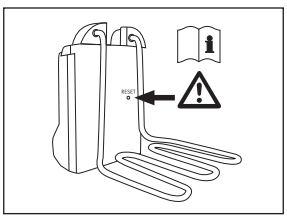
- Сменяйте редовно маслото или мазнината. Ако приготвяте главно пържени картофи във фритюрника и прецеждате мазнината всеки път, можете да я използвате 10 до 12 пъти.

- Все пак не използвайте маслото или мазнината по дълго от шест месеца. Моля спазвайте винаги инструкциите от опаковката.
- По правило маслото или мазнината могат да се използват по кратко, ако фритирате главно съдържащи протеин хранителни продукти като месо или риба.
- Не смесвайте прясното олио с употребявано.
- Сменете олиото или мазнината, ако се пенят при загряване, ако имат остър вкус или миризма или ако потъмнеят и/или добият подобна на сироп плътност.

Функция за защита от прегряване

При превишено нагряване функцията за защита от прегряване изключва уреда.

Може да се стигне до това, ако във фритюрника няма мазнина или мазнината е недостатъчна или когато във фритюрника се топи втвърдена мазнина.
При твърда мазнина нагревателният елемент не може да отдаде достатъчно бързо образуваната топлина от нагряването.
Ако функцията за защита от прегряване е изключила уреда, постъпете както следва:



- Оставете уреда да се охлади.
- Оставете олиото или мазнината да се охладят.
- Натиснете внимателно с остър предмет бутона Reset ⓭ на задната страна на елем ента за обслужване и нагряване ❺.

Сега отново можете да използвате уреда.

Гаранция и сервиз

За този уред Вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е контролиран, преди да бъде доставен.
Запазете касовата бележка, за да удостоверите датата на закупуване. В случай на гаранция се свържете по телефона с Вашия сервиз. Само по този начин може да се гарантира безплатното изпращане на Вашата стока.
Гаранционната претенция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износени части или при повреда на лесно чупливи части, напр. прекъсвачи, акумулаторни батерии. Продуктът е предназначен само за лична, но не и за стопанска употреба.
При злонамерена и неправилна употреба, при употреба на сила или дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията се заличава. Законните Ви права не се ограничават с тази гаранция.
Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи за заменени и ремонтирани части.
Евентуалните налични още при закупуването щети и дефекти трябва да се съобщават още при разопаковането, но най-късно два дена след датата на закупуване. След като изтече гаранционният срок, ремонтите трябва да бъдат заплатени.

BG **Service България**
Тел.: 00800 111 4920
Е мейл: kompernass@lidl.bg

Рециклиране

Не изхвърляйте в никакъв случай уреда с битовите отпадъци. Този уред подлежи на европейската Директива 2002/96/EC

Рециклирайте уреда воторизирано предприятие за рециклиране или в пункта за вторични суровини на общината.
Съблюдавайте валидните актуални разпоредби. В случай на съмнение се свържете с пункта за вторични суровини.

Рециклиране на батерии/акумулаторни батерии

Батериите/акумулаторните батерии не бива да се отстраняват заедно с битовите отпадъци. По закон всеки потребител е задължен да предава батериите/акумулаторните батерии в мястото за събиране на своята община / seincвоя квартал или в търговската мрежа.
Това задължение служи на екологичното отстраняване на батериите/акумулаторните батерии като отпадъци. Връщайте батериите/акумулаторните батерии само в разредено състояние.

Рециклирайте опаковъчния материал без да замърсявате околната среда.

Вносител

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Таблица за времето на фритиране

Таблицата предлага примери, кои хранителни продукти при какви температури да бъдат фритирани и колко време за фритиране ще Ви бъде необходимо за това. В случай, че инструкциите на опаковката на продукта за фритиране се различават от тази таблица, следвайте инструкциите на опаковката.

Хранителен продукт	Температура (прибл.)	Време в минути
Кюфтета (замразени)	150 °C	3 5 минути
Свински котлети (панирани)	150 °C	15 25 минути
Пиле на порции (големи парчета)	150 °C	10 18 минути
Пиле на порции (малки/средни парчета)	150 °C	8 18 минути
Пържени картофи (пресни)	160 170 °C	10 15 минути
Пържени картофи (замразени)	вижте данните на производителя	вижте данните на производителя
Омари (пресни)	170 °C	3 5 минути
Гъби	180 °C	5 минути

ⓘ *Указание*

При данните в градуси може да се стигне до незначителни отклонения в температурите. Посочените в горната таблица стойности са само ориентировъчни. Те се отнасят към количество от около 300 грама. Времената могат да се различават според качествата на хранителните продукти.

При по големи количества винаги внимавайте, селд спускането на кошничката за фритиране ❸, продуктат за фритиране винаги да е покрит с мазнина/олио.

Корекция на грешки

Ако неиззправностите не могат да бъдат отстранети със следващите корикции на грешки или ако установите други видове неизправности, обърнете се към нашия сервиз.

Неизправност	Причина	Отстраняване
• Уредът не функционира. • Контролната лампичка в прекъсвача за включване/изключване ❿ не свети.	• Уредът не е свързан в контакт.	• Свържете уреда в контакт.
	• Прекъсвачът за включване/изключване ❿ не е бил задействан.	• Задействайте прекъсвача за включване/изключване ❿.
	• Функцията за защита от прегряване е задействана.	• Оставете уреда да се охлади. Натиснете бутона Reset ⓭ на задната страна на елемента за обслужване и нагряване ❺.
• Уредът се е изключил по време на използването и вече не може да бъде включен.	• Функцията за защита от прегряване е задействана.	1. Извадете щепсела и оставете уреда да се охлади. 2. Натиснете бутона Reset ⓭ на задната страна на елемента за обслужване и нагряване ❺.
• Зелената контролна лампичка не свети.	• Настроената температура на олиото/мазнината още не е достигната.	• Изчакайте няколко минути, докато бъде достигната желаната температура.

Περιεχόμενα Σελίδα

Χρήση σύμφωνη με τους κανονισμούς 52
Υποδείξεις ασφαλείας 52
Τεχνικές πληροφορίες 53
Σύνολο αποστολής 53
Περιγραφή συσκευής 53
Πριν από την πρώτη χρήση 54
Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη 54
Τηγάνισμα 54
Προετοιμασίες....54
Τηγάνισμα τροφίμων....55
Στερεό λίπος τηγανίσματος....56
Χρονοδιακόπτης....56
Μετά το τηγάνισμα 56
Αλλαγή λίπους τηγανίσματος 57
Καθαρισμός και συντήρηση 57
Υποδείξεις 58
Χειροποίητες πατάτες τηγανητές....58
Κατεψυγμένα....58
Πως θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες δευτερεύουσες γεύσεις....59
Υγιεινή διατροφή....59
Λειτουργία προστασίας από την υψηλή θερμοκρασία 59
Εγγύηση και σέρβις πελατών 60
Απομάκρυνση 61
Εισαγωγέας 61
Πίνακας χρόνων τηγανίσματος 62
Διόρθωση σφαλμάτων 63

Διαβάστε το εγχειρίδιο χειρισμού πριν από την πρώτη χρήση προσεκτικά και φυλάξτε το για μια μελλοντική χρήση. Παραδώστε το εγχειρίδιο σε όποιον παραδοθεί στη συνέχεια η συσκευή.

Φριτέζα-ψυχρών ζωνών

Χρήση σύμφωνη με τους κανονισμούς

Η φριτέζα έχει σχεδιαστεί για το τηγάνισμα τροφίμων στο ιδιωτικό νοικοκυριό. Δεν έχει σχεδιαστεί για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ *Κίνδυνος από ηλεκτροπληξία!*

- Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα με μια τάση δικτύου 230 V ~ 50/60 Hz.
- Τα βύσματα ή καλώδια δικτύου με βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Προσέχετε ώστε η γραμμή δικτύου να μη βρέχεται ή υγραίνεται κατά τη λειτουργία.

Ποτέ μη βυθίζετε το στοιχείο χειρισμού/ θέρμαντικό στοιχείο και την επικάλυψη με τον αγωγό δικτύου σε νερό και μην καθαρίζετε αυτά τα τμήματα κάτω από ρέον νερό.

⚠ *Κίνδυνος πυρκαγιάς!*

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μη λιώνετε το στερεό λίπος (κομμάτια λίπους) μέσα στη φριτέζα. Μέσω της υψηλής θερμοκρασίας μπορεί να καταστραφεί το θερμαντικό στοιχείο ή μπορεί να συμβεί πυρκαγιά! Λιώστε προηγουμένως το λίπος σε ένα δοχείο ή σε κάτι παρόμοιο.

⚠ *Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για το σβήσιμο!*

- Το παλιό ή ακάθαρτο λίπος ή λάδι αυτο-αναφλέγεται σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Αλλάζετε τακτικά και έγκαιρα το λάδι και λίπος. Σε περίπτωση πυρκαγιάς τραβήξτε το βύσμα και περιορίστε το φλεγόμενο λίπος και λάδι καλύπτοντας τα.

⚠ *Κίνδυνος τραυματισμού!*

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν έχουν λάβει υποδείξεις για το πώς χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φροντίστε για μια σίγουρη θέση της συσκευής.
- Στην περίπτωση που η συσκευή έχει πέσει κάτω ή έχει βλάβη, δεν επιτρέπεται να τη θέτετε άλλο σε λειτουργία. Η συσκευή πρέπει να ελέγχεται και εάν απαιτείται να επιδιορθώνεται από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Κατά τη διαδικασία τηγανίσματος απελευθερώνεται καυτός ατμός, κυρίως όταν ανοίγετε το καπάκι. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.
- Εξασφαλίζετε ότι όλα τα τμήματα είναι εντελώς στεγνά πριν βάλετε λάδι ή υγρό λίπος στη φριτέζα. Αλλιώς εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- Στεγνώνετε όλα τα τρόφιμα προσεκτικά πριν τα βάλετε στη φριτέζα. Αλλιώς εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.

- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Απομακρύνετε όλα τα τεμάχια πάγου. Όσο περισσότερος πάγος υπάρχει στα τρόφιμα, τόσο περισσότερο εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- Κατά τη χρήση κάποια τμήματα της συσκευής αποκτάνε υψηλή θερμοκρασία. Μην τα αγγίζετε ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα.

⚠ *Προειδοποίηση για φθορές στη συσκευή!*

- Ποτέ μην γεμίζετε περισσότερο λίπος από ότι έως το σύμβολο του μέγιστου MAX και ποτέ λιγότερο από ότι δείχνει το σύμβολο του ελάχιστου MIN στο δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι. Προσέχετε σε κάθε ενεργοποίηση ώστε να υπάρχει επαρκές λίπος ή λάδι στη φριτέζα.
- Ποτέ μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν δεν υπάρχουν μέσα λάδι ή υγρό λίπος.
- Η φριτέζα είναι κατάλληλη μόνο για τηγάνισμα τροφίμων. Δεν έχει σχεδιαστεί για το μαγείρεμα υγρών.

⚠ *Υποδείξεις για τη μεταχείριση των μπαταριών*

Η συσκευή χρησιμοποιεί μία μπαταρία. Σχετικά με τη μεταχείριση μπαταριών παρακαλούμε προσέχετε τα ακόλουθα:

⚠ *Κίνδυνος έκρηξης!*

Μην πετάτε μπαταρίες στη φωτιά. Μην επαναφορτίζετε τις μπαταρίες.

- Μην ανοίγετε ποτέ τις μπαταρίες, μη τις συγκολλείτε και μην πραγματοποιείτε κολλήσεις σε αυτές. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης και τραυματισμού!
- Ελέγχετε τακτικά τις μπαταρίες. Οι μπαταρίες με διαρροή μπορεί να προκαλέσουν βλάβες στη συσκευή.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, απομακρύνετε τις μπαταρίες.
- Σε περίπτωση μπαταριών με διαρροή, φοράτε τα προστατευτικά γάντια. Καθαρίζετε τη θήκη μπαταριών και τις επαφές μπαταριών με ένα στεγνό πανί.
- Οι μπαταρίες δεν επιτρέπεται να φτάνουν στα χέρια των παιδιών. Τα παιδιά μπορεί να βάλουν τις μπαταρίες στο στόμα και να τις καταπιούν. Εάν καταποθεί μία μπαταρία, τότε θα πρέπει αμέσως να αναζητηθεί ιατρική βοήθεια.

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση δικτύου:	230 V ~50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς:	2300 W
Απόδοση	
Λάδι:	περίπου 3 λίτρα
Στερεό λίπος:	περίπου 2,5 κιλά
Παροχή ρεύματος χρονοδιακόπτη:	Κερματοειδές στοιχείο AG13 LR44 ⎓ 1,5V

Σύνολο αποστολής

Φριτέζα-ψυχρών ζωνών
Οδηγίες χρήσης

Περιγραφή συσκευής

❶ Παράθυρο παρακολούθησης
❷ Μόνιμο μεταλλικό φίλτρο
❸ Καλάθι
❹ Δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι
❺ Αποσπώμενο στοιχείο χειρισμού/ θέρμαντικό στοιχείο
❻ Πλήκτρο απασφάλισης καλύμματος
❼ Διάταξη τύλιξης καλωδίου
❽ Ρυθμιστής θερμοκρασίας
❾ Λυχνία ελέγχου
❿ Διακόπτης On/Off
⓫ Χρονοδιακόπτης
⓬ Πλήκτρο ασφάλισης λαβής
⓭ Πλήκτρο επαναφοράς Reset

Πριν από την πρώτη χρήση

1. Προτού χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μεμονωμένα τμήματα λεπτομερώς και στεγνώστε τα προσεκτικά (βλέπε Κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα").
2. Βγάλτε το χρονοδιακόπτη ⓫ από τη φριτέζα.
3. Ανοίξτε τη θήκη μπαταριών, απομακρύνετε τη μπαταρία και απομακρύνετε τη μονωτική λωρίδα από τη θήκη μπαταριών.
4. Τοποθετήστε τη μπαταρία σύμφωνα με την αναφερόμενη πολικότητα στο κάλυμμα της θήκης μπαταριών στη θήκη μπαταριών και ωθήστε το κάλυμμα της θήκης μπαταριών εκεί πάνω, έτσι ώστε να κουμπώνει.
5. Ωθήστε το χρονοδιακόπτη ⓫ πάλι στην εσοχή στη φριτέζα.

Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη

Η ακρυλαμίδη είναι πιθανώς μια καρκινογενής ουσία η οποία δημιουργείται κατά το τηγάνισμα τροφίμων που περιέχουν άμυλο (σε θερμοκρασίες άνω των 175 °C) μέσω αντιδράσεων με αμινοξέα.
Γι' αυτό τηγανίζετε τρόφιμα με άμυλο όπως στο παράδειγμα για τις τηγανητές πατάτες, όσο γίνεται σε μια θερμοκρασία άνω των 170°C. Το προϊόν τηγανίσματος πρέπει κατά το τηγάνισμα να γίνεται μόνο χρυσοκίτρινο αντί σκούρο κίτρινο ή καφέ. Μόνο έτσι επιτυγχάνετε μια προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη.
Στον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❽ έχει ενσωματωθεί στους 170°C μια θέση εμπλοκής. Έτσι θα σας γίνεται υπενθύμιση ότι φτάνετε στον τομέα θερμοκρασίας στον οποίο πιθανώς δημιουργείται η ακρυλαμίδη.

Τηγάνισμα

Για τη χρήση σε αυτή τη φριτέζα προτείνουμε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος τηγανίσματος. Για αυτό διαβάστε πρώτα το Κεφάλαιο „Στερεό λίπος τηγανίσματος".

Προετοιμασίες

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια, ίσια και σταθερή επιφάνεια.

ⓘ *Υπόδειξη:*

Όταν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα κάτω από τον απορροφητήρα στο μάτι, προσέξτε ώστε το μάτι να είναι απενεργοποιημένο.

2. Ξετυλίξτε το καλώδιο δικτύου πλήρως από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ❼.
3. Ανοίξτε το καπάκι συσκευής, πιέζοντας το πλήκτρο απασφάλισης στο καπάκι ❻. Το καπάκι της συσκευής αναπηδά.
4. Τραβήξτε τη λαβή προς τα επάνω, έως ότου κουμπώσει με ήχο. Βγάλτε έξω το καλάθι τηγανίσματος ❸.

ⓘ *Υπόδειξη:*

Χρησιμοποιείτε μόνο λάδια ή λίπη τα οποία θεωρούνται σαφώς όχι αφρίζοντα και που ενδείκνυνται για τηγάνισμα. Αυτή την πληροφορία θα τη βρείτε στη συσκευασία ή στην ετικέτα.

⚠ Ποτέ μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λίπους ή λαδιού! Η φριτέζα μπορεί να αρχίσει να κοχλάζει.

5. Γεμίστε τη στεγνή και άδεια φριτέζα (Θερμαντικό στοιχείο ❺ τοποθετημένο) με λάδι, υγρό ή λιωμένο λίπος (περ. 3 λ. λάδι ή περ. 2,5 κιλά στερεό λίπος).

ⓘ *Υπόδειξη:*

Ποτέ μην γεμίζετε περισσότερο λίπος από ότι έως το σύμβολο του μέγιστου MAX και ποτέ λιγότερο από ότι δείχνει το σύμβολο του ελάχιστου MIN στο δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι ❹.

6. Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.

⚠ Το καλώδιο δικτύου δεν επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με καυτά τμήματα της φριτέζας. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

7. Τοποθετήστε πάλι το καλάθι τηγανίσματος ❸.

⚠ *Κίνδυνος τραυματισμού!*

Προσέχετε πάντα κατά την ασφάλιση του καπακιού συσκευής, ότι θα το αγγίζετε μόνο στο μπροστινό μαύρο τμήμα. Τα μεταλλικά τμήματα αποκτούν πολύ υψηλή θερμοκρασία! Κίνδυνος εγκαύματος!

8. Κλείστε το καπάκι συσκευής.
9. Ωθήστε το πλήκτρο ασφάλισης της λαβής ⓬ προς τα κάτω και χαμηλώστε τη λαβή.

Τηγάνισμα τροφίμων

1. Ενεργοποιήστε τη φριτέζα στο διακόπτη on/off ❿. Η ενσωματωμένη λυχνία ελέγχου στον διακόπτη on/off ❿ ανάβει.
2. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❽ στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το λάδι ή λίπος θερμαίνεται στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μόλις έχει επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου ❾.

ⓘ *Υπόδειξη:*

Θα βρείτε τη σωστή θερμοκρασία φριτέζας στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος ή στον πίνακα αυτής της οδηγίας λειτουργίας. Ένας χονδρικός προσανατολισμός για το ποια τρόφιμα και σε ποια θερμοκρασία πρέπει να τηγανίζονται, σας δίνουν οι απεικονίσεις στην μπροστινή πλευρά της φριτέζας:

Σύμβολο	Τρόφιμα	Θερμοκρασία
	Γαρίδες	περ. 130 °C
	Κοτόπουλο	περ. 150 °C
	Πατάτες τηγανητές (φρέσκες)	περ. 170 °C
	Ψάρι	περ. 190 °C

Οι αναφερόμενες τιμές αποτελούν μόνο κατευθυντήριες τιμές. Η θερμοκρασία μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τη σύνθεση και την προσωπική γεύση!

3. Τραβήξτε τη λαβή προς τα επάνω, έως ότου κουμπώσει με ήχο.
4. Ανοίξτε το καπάκι συσκευής, πιέζοντας το πλήκτρο απασφάλισης στο καπάκι ❻.
5. Βγάλτε έξω το καλάθι τηγανίσματος ❸ και βάλτε μέσα το προϊόν τηγανίσματος. Το καλάθι τηγανίσματος ❸ επιτρέπεται να γεμίζει με προϊόν τηγανίσματος το ανώτερο έως το σύμβολο μέγιστου MAX στο εσωτερικό του καλαθιού τηγανίσματος ❸.
6. Τοποθετήστε πάλι προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος ❸ στη φριτέζα.
7. Κλείστε το καπάκι συσκευής. Αυτό πρέπει να κουμπώσει με ήχο.
8. Ωθήστε το πλήκτρο ασφάλισης της λαβής ⓬ προς τα κάτω. Τώρα μπορεί η λαβή να χαμηλώσει. Το καλάθι τηγανίσματος ❸ χαμηλώνει μαζί στο καυτό λάδι ή λίπος.

ⓘ *Υπόδειξη:*

Μέσω του παραθύρου παρακολούθησης ❶ στο καπάκι συσκευής μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία τηγανίσματος.

Στερεό λίπος τηγανίσματος

Για να εμποδίσετε πιτσίλισμα του λίπους και υπερβολική αύξηση της θερμοκρασίας, λάβετε τα ακόλουθα προληπτικά μέτρα, όταν χρησιμοποιείτε στερεό λίπος τηγανίσματος:

- Σε χρήση φρέσκου λίπους, λιώστε τους κύβους λίπους πρώτα αργά σε μικρή θερμοκρασία σε ένα κανονικό δοχείο. Χύστε προσεκτικά το λιωμένο λίπος μέσα στη φριτέζα. Μόνο μετά εισάγετε το βύσμα και ενεργοποιείτε τη φριτέζα.
- Μετά τη χρήση φυλάτε τη φριτέζα μαζί με το λίπος που έχει πάλι γίνει στερεό σε θερμοκρασία δωματίου.

Εάν το λίπος είναι πολύ κρύο, μπορεί να πιτσιλάει σε νέο λιώσιμο! Για να μη συμβεί αυτό, κάντε με μια ξύλινη ή πλαστική ράβδο μερικές τρύπες στο σκληρό λίπος. **Προσέξτε ώστε το θερμαντικό στοιχείο να μην υποστεί ζημιά.**

- Για να λιώσετε το λίπος, ενεργοποιήστε τη συσκευή στο διακόπτη on/off ❿ και θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας ❽ στους 130 °C. Η ενσωματωμένη λυχνία ελέγχου ❾ στον διακόπτη on/off ❿ ανάβει.
- Περιμένετε έως ότου όλο το λίπος λιώσει. Η πράσινη λυχνία ελέγχου ❾ μπορεί τότε να ανάβει και να σβήνει συνεχώς. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος, μόλις έχει λιώσει όλο το λίπος.

Χρονοδιακόπτης

Με το χρονοδιακόπτη ⓫ μπορείτε να ρυθμίσετε έως 60 λεπτά:

- Πιέστε το πλήκτρο „⏻“ στο χρονοδιακόπτη για να τον ενεργοποιήσετε.
- Πιέστε τα πλήκτρα „+“ και „-“, για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο σε λεπτά.
- Πιέστε στο πλήκτρο „⏻“, για να εκκινήσετε την εκτέλεση του χρόνου. Ο ρυθμισμένος χρόνος αναβοσβήνει δύο φορές για να δείξει ότι ξεκινά η εκτέλεση του χρόνου.

Μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου, ακούγονται σήματα ήχου.
Ο χρονοδιακόπτης ⓫ απενεργοποιείται αυτόματα.

ⓘ *Υπόδειξη:*

Μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου, δεν απενεργοποιείται το θερμαντικό στοιχείο ❺! Προσέξτε για το λόγο αυτό το σήμα του χρονοδιακόπτη ⓫, ώστε να εμποδίσετε αλλοίωση των τροφίμων.

ⓘ *Υπόδειξη:*

Όταν αδειάσει η μπαταρία, αντικαταστήστε την. Χρησιμοποιείτε πάντα μια μπαταρία του ίδιου τύπου. Προσέχετε κατά την τοποθέτηση για τη σωστή πολικότητα.

Μετά το τηγάνισμα

- Όταν το προϊόν τηγανίσματος είναι έτοιμο τραβήξτε τη λαβή προς τα επάνω έως ότου το πλήκτρο ασφάλισης της λαβής ⓬ κουμπώσει.
- Αφήστε το καλάθι τηγανίσματος ❸ να στραγγίξει σε αυτή τη θέση.
- Πιέστε το διακόπτη on/off ❿. Η φριτέζα είναι τώρα απενεργοποιημένη. Τραβήξτε το βύσμα δικτύου από την πρίζα δικτύου.
- Όταν το προϊόν τηγανίσματος έχει στραγγίξει ανοίξτε το καπάκι συσκευής, πιέζοντας το πλήκτρο απασφάλισης του καπακιού ❻.

⚠ *Κίνδυνος τραυματισμού!*

Ποτέ μην πιάνετε το καλάθι τηγανίσματος ❸ μετά το τηγάνισμα. Είναι πολύ καυτό! Σηκώνετε το καλάθι τηγανίσματος ❸ από τη φριτέζα μόνο κρατώντας από τη λαβή!

- Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος ❸ προσεκτικά από τη φριτέζα. Εάν είναι απαραίτητο τινάξτε το παραπάνω λάδι ή λίπος πάνω από τη φριτέζα.

- Βάλτε το προϊόν τηγανίσματος σε ένα μπολ ή σε ένα σουρωτήρι (προβλέψτε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας!)

Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα τακτικά, προτείνεται να φυλάτε το λάδι ή το υγρό λίπος μόλις κρυώσει σε καλά κλεισμένες φιάλες ή σε άλλα δοχεία, κατά προτίμηση μέσα στο ψυγείο ή σε ένα άλλο δροσερό σημείο. Γεμίζετε τις φιάλες μέσω ενός λεπτού σουρωτηριού ώστε να απομακρύνετε υπολείμματα τροφίμων από το λάδι ή το λίπος. Το στερεό λίπος πρέπει να είναι ακόμα υγρό έτσι ώστε να μπορείτε να το μεταφέρετε αλλού.

Αλλαγή λίπους τηγανίσματος

Αλλάξτε το λάδι μόνο όταν έχει κρυώσει εντελώς. Το στερεό λίπος πρέπει να είναι ακόμα υγρό έτσι ώστε να μπορείτε να το μεταφέρετε αλλού.

- Για αυτό ανοίξτε το καπάκι συσκευής.
- Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος ❸.
- Απομακρύνετε το στοιχείο χειρισμού/ το θερμαντικό στοιχείο ❺. Τοποθετήστε το στοιχείο χειρισμού/ θερμαντικό στοιχείο ❺ σε ένα καθαρό και στεγνό σημείο.
- Απομακρύνετε προσεκτικά το δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι ❹ με το λάδι ή λίπος έξω από τη φριτέζα.
- Χύστε το λάδι ή λίπος σε κατάλληλα δοχεία, για παράδειγμα σε φιάλες. Για αυτό χρησιμοποιήστε την εγκοπή έκχυσης στη γωνία του δοχείου από ανοξείδωτο ατσάλι ❹.

ⓘ *Υπόδειξη:*

Σε κάθε κοινότητα ή πόλη υπάρχουν διαφορετικοί κανονισμοί σχετικά με την απόρριψη των λαδιών μαγειρικής ή του λίπους. Συχνά δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται τέτοια λάδια ή λίπη στα φυσιολογικά οικιακά απορρίμματα. Παρακαλούμε ενημερωθείτε στην διαχείριση της κοινότητας ή της πόλης σας για τα σημεία απόρριψης.

- Καθαρίζετε όλα τα τμήματα της φριτέζας λεπτομερώς, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".
- Γεμίζετε με νέο λάδι ή λίπος τη φριτέζα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο „Τηγάνισμα“.

Καθαρισμός και συντήρηση

⚠ *Κίνδυνος!*

Τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα πριν από το καθάρισμα. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

⚠ *Κίνδυνος!*

Αφήστε τη φριτέζα να κρυώσει. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!

Ποτέ μην βυθίζετε το στοιχείο χειρισμού/ θερμαντικό στοιχείο ❺, το καλώδιο δικτύου ή την επικάλυψη σε νερό, ποτέ μην τα καθαρίζετε κάτω από ρέον νερό! Αυτό οδηγεί σε ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή. Καθαρίζετε αυτά τα εξαρτήματα εάν χρειάζεται με ένα νωπό πανί.

⚠ *Προσοχή! Βλάβες στη συσκευή!*

Για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων μην χρησιμοποιείτε επιθετικά ή τριβικά καθαριστικά μέσα / εργαλεία όπως γάλα καθαρισμού ή ατσαλόμαλλο.
Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της συσκευής!

Για τον εύκολο καθαρισμό, αποσυναρμολογήστε τη φριτέζα:

1. Ανοίξτε το καπάκι συσκευής και τραβήξτε το προς τα επάνω και έξω.
2. Τραβήξτε τη λαβή προς τα επάνω, έως ότου κουμπώσει με ήχο. Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος ❸.
3. Τραβήξτε το στοιχείο χειρισμού/ θερμαντικό στοιχείο ❺ προς τα επάνω έξω από τη γραμμή οδήγησης. Τοποθετήστε το στοιχείο χειρισμού/ θέρμανσης ❺ σε ένα καθαρό και στεγνό σημείο.

4. Απομακρύνετε το δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι ❹ και απομακρύνετε το λίπος και λάδι.

- Μπορείτε να καθαρίσετε το καλάθι τηγανίσματος ❸ και το δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι ❹ στο πλυντήριο πιάτων. Είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίζετε το κάλυμμα και το καπάκι συσκευής με ένα υγρό πανί. Εάν χρειάζεται βάλτε ένα απαλό καθαριστικό στο πανί.
- Καθαρίζετε το στοιχείο χειρισμού/το θερμαντικό στοιχείο ❺ με ένα νωπό πανί.

ⓘ *Υπόδειξη:*

- Εάν θέλετε να καθαρίσετε το μόνιμο μεταλλικό φίλτρο ❷ στο εσωτερικό του καπακιού συσκευής, τοποθετήστε το καπάκι συσκευής σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

- Αφήστε το να μουλιάσει για λίγο και μετακινείτε το πέρα - δώθε.
- Ξεπλύνετε το καπάκι συσκευής με καθαρό νερό.
- Στεγνώστε το και τοποθετήστε το όρθιο στα πλάγια, έτσι ώστε να μπορεί να εκρεύσει το νερό που ενδεχομένως έχει μείνει στο εσωτερικό του καπακιού.
- Στεγνώστε το εκ νέου και προσέξτε ότι κάτω από το ελαστικό χείλος στην κάτω πλευρά του καπακιού συσκευής, δεν θα υπάρχει πλέον άλλη υγρασία. Σηκώστε το ελαστικό χείλος εάν απαιτείται για να στεγνώσει.

Προσέχετε ότι το καπάκι πρέπει να έχει στεγνώσει πλήρως πριν από μια νέα χρήση!

- Συναρμολογήστε πάλι τη φριτέζα ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά.
- Σηκώστε ή μεταφέρετε τη συσκευή με τη βοήθεια των πλευρικών εσοχών μεταφοράς.
- Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου ❼.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα συσκευής. Έτσι παραμένει το εσωτερικό της φριτέζας καθαρό και χωρίς σκόνη.

Υποδείξεις

Χειροποίητες πατάτες τηγανητές

- Οι πατάτες που προβλέπονται για τηγάνισμα πρέπει να είναι φρέσκες και ομοιόμορφες.
- Για το τηγάνισμα πρέπει να χρησιμοποιούνται είδη πατάτας που είναι λίγο "ώριμα" ή " σκληρά".
- Αφού ξεφλουδίσετε τις πατάτες κόβετε την αντίστοιχη επιθυμητή ποσότητα (λωρίδες ή φέτες).
- Τις υγραίνετε πριν συνεχίσετε περ. για μια ώρα. Έτσι φεύγει ένα τμήμα της ζάχαρης, η οποία είναι μια από τις ουσίες στην οποία οφείλεται η δημιουργία της ακρυλαμίδης.
- Αφήστε τις πατάτες να στεγνώσουν αρκετά.
- Τηγανίζετε τις σπιτικές πατάτες πάντα δύο φορές:
- Πρώτα για 10 - 12 λεπτά στους 160 °C και μετά για 3 - 4 λεπτά στους 170 °C, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος.
- Οι κατεψυγμένες πατάτες είναι προτηγανισμένες και για το λόγο αυτό πρέπει να τηγανιστούν μόνο μια φορά. Ακολουθείστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

Κατεψυγμένα

Τα κατεψυγμένα προϊόντα τηγανίσματος (-16 έως -18 °C) κρυώνουν το λάδι ή λίπος αρκετά, έτσι αυτό δεν ζεσταίνεται αρκετά γρήγορα και γι'αυτό αυτά τα τρόφιμα απορροφάνε πιθανώς πάρα πολύ λάδι ή λίπος. Για να το αποφύγετε αυτό, ακολουθείστε την εξής διαδικασία:

- Μην τηγανίζετε μεγαλύτερες ποσότητες με μιάς. Το προϊόν τηγανίσματος πρέπει μετά τη βύθιση του καλαθιού τηγανίσματος ❸ να καλύπτεται πλήρως με λάδι/λίπος.

- Ζεσταίνετε το λάδι τουλάχιστο 15 λεπτά πριν βάλετε μέσα το προϊόν τηγανίσματος.
- Θέστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❽ στην δοθείσα σε αυτή την οδηγία χειρισμού ή στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος, θερμοκρασία.

- Κατά προτίμηση αφήστε το κατεψυγμένο προϊόν πριν από το τηγάνισμα να παραμείνει για λίγο σε θερμοκρασία δωματίου. Απομακρύνετε όσο περισσότερο γίνεται τον πάγο ή το νερό, πριν βάλετε το προϊόν τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα.

⚠ *Προσοχή!*

Κλείνετε πάντα το καπάκι συσκευής, πριν βυθίσετε το καλάθι τηγανίσματος ❸ στο καυτό λίπος. Κίνδυνος εγκαύματος μέσω λίπους που πιτσιλάει!

- Βάζετε το προϊόν τηγανίσματος όσο γίνεται πιο αργά και προσεκτικά μέσα στη φριτέζα, διότι το καυτό λάδι ή λίπος μπορεί να εκτοξευθεί απότομα και με δύναμη.

Πως θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες δευτερεύουσες γεύσεις

Μερικά τρόφιμα κυρίως το κρέας, βγάζουν κατά το τηγάνισμα υγρά. Αυτά τα υγρά μαζεύονται στο λάδι τηγανίσματος ή στο λίπος και μπορούν να επηρεάσουν την οσμή ή τη γεύση του επόμενου προϊόντος τηγανίσματος που θα τοποθετηθεί για τηγάνισμα μέσα στο ίδιο λάδι ή λίπος.
Ακολουθείστε την εξής διαδικασία ώστε να έχετε πάλι γευστικά ουδέτερο λάδι ή λίπος:

- Ζεσταίνετε το λάδι ή λίπος στους 160 °C και βάλτε δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά ματσάκια μαϊντανό στο καλάθι τηγανίσματος ❸.

⚠ *Προσοχή!*

Κλείνετε οπωσδήποτε το καπάκι της συσκευής, πριν βυθίσετε το καλάθι τηγανίσματος ❸ με τον μαϊντανό ή το ψωμί στο καυτό λίπος. Το λίπος που εκτοξεύεται οδηγεί σε εγκαύματα.

- Κλείστε το καπάκι συσκευής, πριν βυθίσετε το καλάθι τηγανίσματος ❸ στο λίπος.
- Περιμένετε έως ότου το λάδι ή λίπος δεν κοχλάζει άλλο και απομακρύνετε το ψωμί ή το μαϊντανό με μια τρυπητή κουτάλα. Το λάδι ή λίπος έχει πάλι ουδέτερη γεύση.

Υγιεινή διατροφή

Οι διατροφολόγοι προτείνουν τη χρήση φυτικών ελαίων και λιπών, τα οποία περιέχουν μη κορεσμένα λιπαρά οξέα (π.χ. οξέα λινόλαιου). Ωστόσο αυτά τα λάδια και λίπη χάνουν γρηγορότερα τα θετικά τους χαρακτηριστικά από ότι άλλα είδη και γι'αυτό πρέπει να αλλάζονται πιο συχνά. Ακολουθείτε τις κατωτέρω οδηγίες:

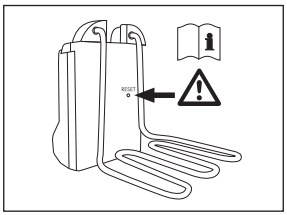
- Αλλάζετε τακτικά και έγκαιρα το λάδι και λίπος. Όταν με τη φριτέζα παρασκευάζετε κυρίως πατάτες τηγανητές και περνάτε το λάδι ή λίπος μετά από κάθε χρήση από σουρωτήρι, μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ίδιο λάδι 10 έως 12 φορές.
- Ωστόσο μην χρησιμοποιείτε το λάδι ή λίπος περισσότερο από έξι μήνες. Παρακαλούμε προσέχετε πάντα τις υποδείξεις επάνω στη συσκευασία.
- Γενικά το λάδι ή το λίπος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για λιγότερο χρόνο, όταν τηγανίζετε κυρίως τρόφιμα με πρωτεΐνες όπως κρέας ή ψάρι.
- Μην αναμειγνύετε φρέσκο λάδι με χρησιμοποιημένο.
- Αλλάζετε το λάδι ή λίπος όταν κατά το ζέσταμα βγάζει αφρό, όταν παρουσιάζει οξεία γεύση ή οσμή ή όταν σκουραίνει και/ ή παρουσιάζει πυκνότητα όπως το σιρόπι.

Λειτουργία προστασίας από την υψηλή θερμοκρασία

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης η λειτουργία προστασίας από την υψηλή θερμοκρασία απενεργοποιεί τη συσκευή.

Αυτό μπορεί να συμβεί όταν δεν υπάρχει ή υπάρχει ανεπαρκές λάδι ή λίπος μέσα στη φριτέζα ή όταν λιώνει στερεό λίπος τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα. Σε στερεό λίπος το θερμαντικό στοιχείο δεν μπορεί να αποδεσμεύσει τη θερμότητα που δημιουργείται αρκετά γρήγορα.

Όταν η λειτουργία προστασίας από την υψηλή θερμοκρασία έχει απενεργοποιήσει τη συσκευή, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:



- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει.

- Πιέστε με ένα μικρό αιχμηρό αντικείμενο προσεκτικά το πλήκτρο επαναφοράς (Reset) ⓭ στην πίσω πλευρά του στοιχείου χειρισμού/θερμαντικού στοιχείου ❺. Η συσκευή μπορεί τώρα να χρησιμοποιηθεί πάλι.

Εγγύηση και σέρβις πελατών

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Παρακαλούμε επικοινωνήστε τηλεφωνικά με την υπηρεσία σέρβις σε περίπτωση εγγύησης. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.
Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.
Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.
Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της απόδοσης εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά, ζημιές και ελλείψεις πρέπει να αναφέρονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Επισκευές που εμφανίζονται μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται.

(GR) Service Greece
Tel.: 801 200 10 18
(local charge 0,031 EUR/minute (including VAT 19 %))
E-Mail: kompernass@lidl.gr

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.cy

Απομάκρυνση

Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης.
Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς.
Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.

Απόρριψη μπαταριών/ συσσωρευτών

Οι μπαταρίες/ συσσωρευτές δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται μέσω των οικιακών απορριμμάτων.
Κάθε χρήστης είναι νομικά υποχρεωμένος να παραδίδει τις μπαταρίες / τους συσσωρευτές σε ένα σημείο συγκέντρωσης της κοινότητας / της πόλης του ή στο εμπόριο.
Αυτή η υποχρέωση εξυπηρετεί στο να απομακρύνονται οι μπαταρίες / συσσωρευτές με έναν φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο. Επιστρέφετε τις μπαταρίες/ τους συσσωρευτές μόνο σε εκφορτισμένη κατάσταση.

Απορρίπτετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

Εισαγωγέας

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Πίνακας χρόνων τηγανίσματος

Ο πίνακας δίνει παραδείγματα για το ποια τρόφιμα και σε ποια θερμοκρασία πρέπει να τηγανιστούν και πόσος χρόνος τηγανίσματος απαιτείται για αυτό. Στην περίπτωση που οι οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος αποκλίνουν από αυτόν τον πίνακα, παρακαλούμε ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

Τρόφιμα	Θερμοκρασία (περ.)	Χρόνος σε λεπτά
Χάμπουργκερ (κατεψυγμένο)	150 °C	3 - 5 λεπτά
Χοιρινές μπριζόλες (παναρισμένες)	150 °C	15 - 25 λεπτά
Μερίδες κοτόπουλου (μεγάλα κομμάτια)	150 °C	10 - 18 λεπτά
Μερίδες κοτόπουλου (μικρά/μεσαία κομμάτια)	150 °C	8 - 18 λεπτά
Πατάτες τηγανητές (φρέσκες)	160 - 170 °C	10 - 15 λεπτά
Πατάτες τηγανητές (κατεψυγμένες)	βλέπε τα στοιχεία του κατασκευαστή	βλέπε τα στοιχεία του κατασκευαστή
Γαρίδες (Φρέσκες)	170 °C	3 - 5 λεπτά
Μανιτάρια	180 °C	5 λεπτά

ⓘ ***Υπόδειξη:***

Στα στοιχεία βαθμών μπορεί να υπάρχουν ελάχιστες αποκλίσεις θερμοκρασίας. Οι αναφερόμενες τιμές στον ανωτέρω πίνακα είναι κατευθυντήριες τιμές. Αναφέρονται περίπου σε μια ποσότητα 300 γραμμαρίων. Ανάλογα με τη σύσταση των τροφίμων, μπορεί οι χρόνοι να ποικίλουν.

Προσέχετε πάντα σε μεγαλύτερες ποσότητες, ώστε το είδος τηγανίσματος, μετά τη βύθιση του καλαθιού τηγανίσματος ❸, να καλύπτεται πλήρως από λίπος/λάδι.

Διόρθωση σφαλμάτων

Εάν δεν διορθώνονται οι βλάβες με τις ακόλουθες προτάσεις αντιμετώπισης σφαλμάτων, ή εάν εξακριβώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα του σέρβις μας.

Βλάβη	Αιτία	Διόρθωση
• Η συσκευή δε λειτουργεί. • Η λυχνία ελέγχου στον διακόπτη on/off ⓾ δεν ανάβει.	• Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με μια πρίζα δικτύου.	• Συνδέστε τη συσκευή με μια πρίζα δικτύου.
	• Ο διακόπτης on/off ⓾ δεν πατήθηκε.	• Πιέστε το διακόπτη on/off ⓾.
	• Η λειτουργία προστασίας θερμότητας έχει ενεργοποιηθεί.	• Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Πιέστε το πλήκτρο επαναρύθμισης ⓭ στην πίσω πλευρά του στοιχείου χειρισμού/θερμαντικού στοιχείου ❺.
• Η συσκευή απενεργοποιήθηκε κατά τη χρήση και δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί πάλι.	• Η λειτουργία προστασίας θερμότητας έχει ενεργοποιηθεί.	1. Τραβήξτε το βύσμα δικτύου και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. 2. Πιέστε το πλήκτρο επαναρύθμισης ⓭ στην πίσω πλευρά του στοιχείου χειρισμού/θερμαντικού στοιχείου ❺.
• Η πράσινη λυχνία ελέγχου δεν ανάβει.	• Η ρυθμισμένη θερμοκρασία του λαδιού/λίπους δεν έχει επιτευχθεί ακόμα.	• Περιμένετε μερικά λεπτά, έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 66

Sicherheitshinweise 66

Technische Daten 67

Lieferumfang 67

Gerätebeschreibung 67

Vor dem ersten Gebrauch 68

Acrylamidarme Zubereitung 68

Frittieren 68

Vorbereitungen 68

Lebensmittel frittieren 69

Festes Frittierfett 70

Kurzzeitwecker 70

Nach dem Frittieren 70

Frittierfett wechseln 71

Reinigung und Pflege 71

Tipps 72

Pommes frites selbst gemacht 72

Tiefkühlkost 72

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 73

Gesunde Ernährung 73

Hitzeschutzfunktion 74

Garantie und Service 74

Entsorgen 75

Importeur 75

Tabelle Frittierzeiten 76

Fehlerbehebung 77

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Kaltzonen-Fritteuse

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Fritteuse ist zum Frittieren von Lebensmitteln im privaten Haushalt konzipiert. Sie ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz gedacht.

Sicherheitshinweise

⚠ *Gefahr durch elektrischen Schlag!*

- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~ 50/60 Hz an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.

Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

⚠ *Brandgefahr!*

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Schmelzen Sie festes Fett (Fettblöcke) niemals in der Fritteuse. Durch die hohe Temperatur kann das Heizelement beschädigt werden oder es kommt zu einem Brand! Schmelzen Sie das Fett vorher in einem Topf o.ä..

⚠ *Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!*

- Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst. Wechseln Sie das Öl oder Fett rechtzeitig. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett oder Öl mit einer Decke ersticken.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesonders, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.

- Gehen Sie insbesonders mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

Warnung vor Beschädigungen am Gerät!

- Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet.
- Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.

⚠ *Hinweise zum Umgang mit Batterien*

Das Gerät verwendet eine Batterie. Für den Umgang mit Batterien beachten Sie bitte Folgendes:

⚠ *Explosionsgefahr!*

Werfen Sie keine Batterien ins Feuer. Laden Sie Batterien nicht wieder auf.

- Öffnen Sie die Batterien niemals, löten oder schweißen Sie nie an Batterien. Es besteht Explosions- und Verletzungsgefahr!
- Überprüfen Sie regelmäßig die Batterien. Auslaufende Batterien können Beschädigungen am Gerät verursachen.
- Wenn Sie ein Gerät längere Zeit nicht benutzen, entnehmen Sie die Batterien.
- Bei ausgelaufenen Batterien, ziehen Sie Schutzhandschuhe an. Reinigen Sie das Batteriefach und die Batteriekontakte mit einem trockenen Tuch.
- Batterien dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen. Kinder könnten Batterien in den Mund nehmen und verschlucken. Sollte eine Batterie verschluckt worden sein, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.

Technische Daten

Netzspannung:	230 V ~50/60 Hz
Nennleistung:	2300 W
Fassungsvermögen	
Öl:	ca. 3 Liter
Festes Fett:	ca. 2,5 kg
Stromversorgung	
Kurzzeitwecker:	Knopfzelle AG13 LR44
	⎓ 1,5V

Lieferumfang

Fritteuse
Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

❶ Sichtfenster
❷ Permanent-Metallfilter
❸ Frittierkorb
❹ Edelstahl-Behälter
❺ abnehmbares Bedien-/Heizelement
❻ Entriegelungstaste Deckel
❼ Kabelaufwicklung
❽ Temperaturregler
❾ Kontrollleuchte
❿ Ein-/Aus-Schalter
⓫ Kurzzeitwecker
⓬ Verriegelungstaste Griff
⓭ Reset-Taste

Vor dem ersten Gebrauch

1. Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege").
2. Ziehen Sie den Kurzzeitwecker ⓫ aus der Fritteuse heraus.
3. Öffnen Sie das Batteriefach, entnehmen Sie die Batterie und entfernen Sie den Isolierstreifen aus dem Batteriefach.
4. Legen Sie die Batterie gemäß der am Batteriefachdeckel angegebenen Polarität in das Batteriefach ein und schieben Sie den Batteriefachdeckel darauf, so dass er einrastet.
5. Schieben Sie den Kurzzeitwecker ⓫ wieder in die Aussparung an der Fritteuse.

Acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln (bei Temperaturen von mehr als 175 °C) durch Reaktionen mit Aminosäuren gebildet wird. Frittieren Sie daher stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, nach Möglichkeit nicht mit einer Temperatur von über 170 °C. Das Frittiergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.
Am Temperaturregler ❽ ist bei 170 °C eine Raststellung eingebaut. Dadurch werden Sie daran erinnert, dass Sie in den Temperaturbereich gelangen, bei dem möglicherweise Acrylamid gebildet wird.

Frittieren

Für den Gebrauch in dieser Fritteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel „Festes Frittierfett".

Vorbereitungen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Oberfläche.

ⓘ Hinweis:

Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

2. Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ❼.
3. Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❻ drücken. Der Gerätedeckel springt auf.
4. Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Nehmen Sie den Frittierkorb ❸ heraus.

ⓘ Hinweis:

Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als nicht schäumend gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.

⚠ Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.

5. Befüllen Sie die trockene und leere Fritteuse (Heizelement ❺ eingesetzt) mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett
(ca. 3 l Öl oder ca. 2,5 kg festes Fett).

ⓘ Hinweis:

Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter ❹ ein.

6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

7. Setzen Sie den Frittierkorb ❸ wieder ein.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

Achten Sie beim Verschließen des Gerätedeckels immer darauf, dass Sie ihn nur am vorderen schwarzen Teil berühren. Die Metallteile werden sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

8. Schließen Sie den Gerätedeckel.
9. Schieben Sie die Verriegelungstaste Griff ⓬ nach unten und senken Sie den Griff ab.

Lebensmittel frittieren

1. Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Aus-Schalter ⓾ ein. Die im Ein-/Aus-Schalter ⓾ integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
2. Drehen Sie den Temperaturregler ❽ auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die grüne Kontrollleuchte ❾ auf.

ⓘ *Hinweis:*

Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Tabelle dieser Bedienungsanleitung. Eine grobe Orientierung, welche Lebensmittel bei welcher Temperatur frittiert werden sollten, geben Ihnen die Abbildungen auf der Vorderseite der Fritteuse:

Symbol	Lebensmittel	Temperatur
	Garnelen	ca. 130 °C
	Hühnchen	ca. 150 °C
	Pommes Frittes (frisch)	ca. 170 °C
	Fisch	ca. 190 °C

Die genannten Werte sind nur Orientierungshilfen. Die Temperatur kann je nach Beschaffenheit und persönlichem Geschmack variieren!

3. Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet.
4. Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❻ drücken.
5. Nehmen Sie den Frittierkorb ❸ heraus und geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb ❸ darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❸ mit Frittiergut gefüllt sein.

6. Setzen Sie den Frittierkorb ❸ vorsichtig wieder in die Fritteuse ein.
7. Schließen Sie den Gerätedeckel. Dieser muss hörbar einrasten.
8. Schieben Sie die Verriegelungstaste Griff ⓬ nach unten. Nun lässt sich der Griff absenken. Der Frittierkorb ❸ wird in das heiße Öl oder Fett mit abgesenkt.

ⓘ *Hinweis:*

Durch das Sichtfenster ❶ im Gerätedeckel können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie festes Frittierfett benutzen:

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einem normalen Topf. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. **Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht beschädigt wird.**

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❿ an, und stellen Sie den Temperaturregler ❽ auf 130 °C. Die im Ein-/Aus-Schalter ❿ integrierte Kontrollleuchte ❾ leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die grüne Kontrollleuchte ❾ kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Kurzzeitwecker

Mit dem Kurzzeitwecker ⓫ können Sie bis zu 60 Minuten einstellen:

- Drücken Sie auf die Taste „⏻“ am Kurzzeitwecker, um ihn einzuschalten.
- Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die gewünschte Zeit in Minuten einzustellen.
- Drücken Sie auf die Taste „⏻“, um das Ablaufen der Zeit zu starten. Die eingestellte Zeit blinkt zweimal, um zu zeigen, dass das Ablaufen der Zeit beginnt.

Nach Ablaufen der eingestellten Zeit ertönen einige Signaltöne.
Der Kurzzeitwecker ⓫ stellt sich automatisch aus.

ⓘ *Hinweis:*

Nach Ablaufen der eingestellten Zeit wird nicht das Heizelement ❺ ausgeschaltet! Achten Sie daher auf das Signal des Kurzzeitweckers ⓫, um ein Verderben der Speisen zu verhindern.

ⓘ *Hinweis:*

Wenn die Batterie leer ist, wechseln Sie sie aus. Verwenden Sie immer eine Batterie des gleichen Typs. Achten Sie beim Einlegen auf die korrekte Polarität.

Nach dem Frittieren

- Wenn das Frittiergut fertig ist, ziehen Sie den Griff nach oben, bis die Verriegelungstaste Griff ⓬ einrastet.
- Lassen Sie den Frittierkorb ❸ zum Abtropfen in dieser Position.
- Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter ❿. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

- Wenn das Frittiergut abgetropft ist, öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❻ drücken.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

Fassen Sie niemals den Frittierkorb ❸ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ❸ nur am Griff aus der Fritteuse!

- Heben Sie den Frittierkorb ❸ vorsichtig aus der Fritteuse. Wenn nötig, schütteln Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
- Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!)

Wenn Sie die Fritteuse nicht regelmäßig benutzen, empfiehlt es sich, das Öl nach dem Erkalten in gut verschlossenen Flaschen, oder anderen Behältern, vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Befüllen Sie die Flaschen durch ein feines Sieb, um Nahrungspartikel aus dem Öl oder Fett zu entfernen. Festes Fett muss gerade noch flüssig sein, so dass man es schütten kann.

Frittierfett wechseln

Wechseln Sie das Öl erst, wenn es völlig erkaltet ist. Festes Fett muss gerade noch flüssig sein, so dass man es schütten kann.

- Öffnen Sie den Gerätedeckel.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸.
- Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement ❺. Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- Nehmen Sie vorsichtig den Edelstahl-Behälter ❹ mit dem Öl oder Fett aus der Fritteuse.
- Gießen Sie das Öl oder Fett in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Nutzen Sie dafür die Ausgießrinne an der Ecke des Edelstahl-Behälters ❹.

ⓘ *Hinweis:*

In jeder Gemeinde oder Stadt ist die Entsorgung von Speiseölen oder -fetten anders geregelt. Oft ist es nicht erlaubt solche Öle oder Fette im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Entsorgungsmöglichkeiten.

- Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel „Frittieren“ beschrieben.

Reinigung und Pflege

⚠ *Gefahr!*

Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Reinigen aus der Steckdose. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

⚠ *Gefahr!*

Lassen Sie die Fritteuse abkühlen. Ansonsten besteht Verbrennungsgefahr!

Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement ❺, das Netzkabel oder das Gehäuse niemals ins Wasser, reinigen Sie es nie unter fließendem Wasser! Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät. Reinigen Sie diese Teile bei Bedarf mit einem feuchten Tuch.

⚠ *Achtung! Geräteschäden!*

Verwenden Sie zur Reinigung der Teile keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/ -materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

1. Öffnen Sie den Gerätedeckel und ziehen Sie ihn nach oben heraus.
2. Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸.
3. Ziehen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ nach oben aus der Führungsschiene. Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ an einen sauberen und trockenen Ort ab.
4. Entnehmen Sie den Edelstahl-Behälter ❹ und entfernen Sie das Fett oder Öl.

- Den Frittierkorb ❸ und den Edelstahl-Behälter ❹ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie das Gehäuse und den Gerätedeckel mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab.

ⓘ *Hinweis:*

- Wenn Sie den Permanent-Metallfilter ❷ im Inneren des Gerätedeckels reinigen wollen, legen Sie den Gerätedeckel in warmes Wasser mit einem milden Spülmittel.
- Lassen Sie ihn einen Moment einweichen und schwenken Sie ihn hin und her.
- Spülen Sie den Gerätedeckel mit klarem Wasser ab.
- Trocknen Sie ihn ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
- Trocknen Sie ihn erneut ab und achten Sie darauf, dass sich unter der Gummilippe an der Unterseite des Gerätedeckels keine Feuchtigkeit mehr befindet. Heben Sie die Gummilippe gegebenenfalles zum Abtrocknen an.

Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!

- Setzen Sie die Fritteuse in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.
- Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Tragemulden.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❼.
- Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende" oder „vorwiegend festkochende" Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
- erst 10-12 Minuten bei 160 °C dann 3-4 Minuten bei 170 °C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18 °C) kühlt das Öl oder Fett erheblich ab, brät dadurch nicht schnell genug an und nimmt daher möglicherweise zu viel Öl oder Fett auf. Um dies zu vermeiden,
gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut muss nach Absenken des Frittierkorbes ❸ vollständig von Öl/Fett bedeckt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.

- Stellen Sie den Temperaturregler ❽ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.

⚠ *Achtung!*

Schließen Sie immer den Gerätedeckel, bevor Sie den Frittierkorb ❸ in das heiße Fett absenken. Verbrennungsgefahr durch spritzendes Fett!

- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

Manche Nahrungsmittel, insbesondere Fisch, geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Diese Flüssigkeiten sammeln sich im Frittieröl oder -fett an und können den Geruch und Geschmack des nachfolgenden, im gleichen Öl oder Fett erhitzten, Frittierguts beeinträchtigen.

Gehen Sie wie folgt vor, um wieder geschmacklich neutrales Öl oder Fett zu erhalten:

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf 160 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ❸.

⚠ *Achtung!*

Schließen Sie unbedingt den Gerätedeckel, bevor Sie den Frittierkorb ❸ mit der Petersilie oder dem Brot in das heiße Fett absenken. Spritzendes Fett führt zu Verbrennungen.

- Schließen Sie den Gerätedeckel und senken Sie den Frittierkorb ❸ in das Fett ab.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

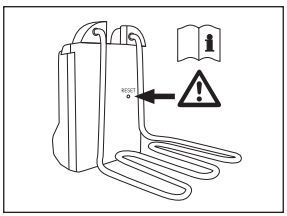
Ernährungswissenschaftler empfehlen die Verwendung von pflanzlichen Ölen und Fetten, die ungesättigte Fettsäuren (z.B. Linolsäure) enthalten. Allerdings verlieren diese Öle und Fette ihre positiven Eigenschaften schneller als andere Sorten und müssen daher öfter ausgewechselt werden. Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchseihen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch frittieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen strengen Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel wird und/oder eine sirupartige Konsistenz entwickelt.

Hitzeschutzfunktion

Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus.

Dies kann vorkommen, wenn sich kein oder nicht ausreichend Öl oder Fett in der Fritteuse befindet oder wenn festes Frittierfett in der Fritteuse geschmolzen wird.
Bei festem Fett kann das Heizelement die erzeugte Hitze nicht schnell genug abgeben.
Wenn die Hitzeschutzfunktion das Gerät abgeschaltet hat, gehen Sie bitte wie folgt vor:



- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
- Drücken Sie mit einem kleinen spitzen Gegenstand vorsichtig die Reset-Taste ⓭ an der Rückseite des Bedien-/Heizelements ❺. Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0180 5772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) Service Switzerland
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Batterien/Akkus entsorgen

Batterien/Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien/Akkus bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils oder im Handel abzugeben.
Diese Verpflichtung dient dazu, dass Batterien/Akkus einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden können. Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabelle Frittierzeiten

Die Tabelle gibt Beispiele an, welche Nahrungsmittel bei welcher Temperatur frittiert werden müssen, und wie viel Frittierzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Frittierguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

Lebensmittel	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	150 °C	3 - 5 Minuten
Schweinekotteletts (paniert)	150 °C	15 - 25 Minuten
Hühnchenportionen (große Stücke)	150 °C	10 - 18 Minuten
Hühnchenportionen (kleine/mittlere Stücke)	150 °C	8 - 18 Minuten
Pommes Frittes (frisch)	160 - 170 °C	10 - 15 Minuten
Pommes Frittes (gefroren)	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	170 °C	3 - 5 Minuten
Pilze	180 °C	5 Minuten

ⓘ ***Hinweis:***

Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich etwa auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.

Achten Sie bei größeren Mengen immer darauf, dass das Frittiergut, nach Absenken des Frittierkorbes ❸, komplett von Fett/Öl bedeckt ist.

Fehlerbehebung

Sollten sich die Störungen nicht mit folgenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Störung	Ursache	Behebung
• Das Gerät funktioniert nicht. • Die Kontrollleuchte im Ein-/Aus-Schalter ⑩ leuchtet nicht.	• Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	• Verbinden Sie das Gerät mit einer Netzsteckdose.
	• Der Ein-/Aus-Schalter ⑩ wurde nicht betätigt.	• Betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter ⑩.
	• Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen. Drücken Sie die Reset-Taste ⑬ auf der Rückseite des Bedien-/Heizelementes ❺.
• Das Gerät hat sich während der Benutzung abgestellt und läßt sich nicht wieder einschalten.	• Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Drücken Sie die Reset-Taste ⑬ auf der Rückseite des Bedien-/Heizelementes ❺.
• Die grüne Kontrollleuchte leuchtet nicht.	• Die eingestellte Temperatur des Öles/Fettes ist noch nicht erreicht.	• Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.